

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTREE	Salade de concombre sauce bulgare Œuf dur	Velouté de potiron frais maison Wrap de crudités du chef		Chou blanc frais vinaigrette Salade de surimi	Salade du chef Flamiche aux poireaux
PLAT PROTIDIQUE	Gratin de poisson du chef Normandin de veau sauce tomate	Lasagne à la bolognaise du chef Filet de poisson frais selon arrivage		Semoule de blé sauce à la tomate	Omelette au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Poêlées de légumes Pommes de terre vapeur	Pâtes Duo de légumes		TAGJINE DE LEGUME SAISON	Riz nature sauter de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	gâteau au chocolat	Fruit de saison bio		Crème chocolat du chef ou	Gâteau au yaourt ou
	Tiramisu du chef ou Fruits de saison	Fruits aux sirop ou Flan pâtissier du chef		Pomme au four fraîche et son cœur chocolat ou Fruits de saison	Oeuf aux lait ou Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN