







	LUNDI	MARDI Nouvel an Chinois	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTREE	<b>Velouté de légumes</b> Pamelos aux sucre	<b>Nems</b> Salade de crevettes		<b>Radis beurre</b> Velouté de légumes frais du chef	<b>crepe aux fromage</b> Emincé de radis rose
PLAT PROTIDIQUE	<b>Sauté de volaille et champignons</b> Filet de Merlu grenobloise	<b>Bœuf sauté caramélisé</b> 		 <b>Omelette aux herbes fraiche</b>	<b>Humberger maison</b> Poisson frais selon arrivage
ACCOMPAGNEMENT	<b>Purée de patate douce</b> Poêlée de légumes	<b>Nouilles</b> Wrapp, work de légumes		<b>Brocoli</b>  Boulgour	<b>Epinards à la crème</b> Frites
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Fruit de saison bio</b>  ou	<b>Fruit de saison</b> ou		<b>Crêpe au sucre</b> ou	<b>Salade de fruits frais</b> ou
	Gateau marbré ou Crème caramel du chef	Litchi Rocher coco du chef		Tiramisu ou Fruit de saison	Tarte fine aux pommes ou Fruit 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