



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de penne pesto Cèleri rémoulade	Velouté de légumes frais du chef Rosette		Menu végétarien Chou rouge frais vinaigrette Macédoine de légumes	Concombre à la vinaigrette Œuf dure
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de poulet sauce barbecue (Origine France) Filet de colin sauce moutarde	Filet de poisson pané et citron Paupiette de veau au thym		Omelette au fromage du chef 	Bœuf tandoori (Origine France) Filet de Poisson frais selon arrivage
ACCOMPAGNEMENT	Carottes fraîches Petits pois aux oignons	Blé Brunoise de légumes		Pommes sautées Chou fleur vapeur bio	Haricots verts persillés Pâte au fromage
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit de saison bio ou Crêpe au chocolat ou Cocktail de fruits	Cookies aux pépites de chocolat du chef ou Compote de pommes ou Fruit de saison		Pêche au sirop ou Cake au citron du chef ou Fruit de saison	Tarte aux poires du chef ou Salade d'oranges fraîches ou Crème vanille



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