



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé oriental Dips de légumes	Menu Végétarien Coleslaw Gaspacho de concombre du chef		Saucisson sec Chou rouge aux pommes	Salade verte composée Salade de riz Niçoise
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de veau Poisson sauce du chef	Omelette au fines herbes		Poulet Grillé (Origine France) Poisson pané et citron	Filet de poisson frais selon arrivage Nugget's de poisson et citron
ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs aux échalottes Coquillettes au beurre	Riz bio Julienne de légumes		Pommes de terre vapeur Courgettes persillées	Fondue de poireaux Pate a la Tomate
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT	Fruit de saison ou Gâteau au chocolat du chef ou	Tiramisu ou Pain perdu brioché ou		Fruit de saison ou Poire creme anglaise ou	Creme dessert chocolat ou Cocktail de fruits au sirop ou
	 Crème spéculoos	 Fruit de saison		Gateau au yaourt	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