



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées citronnées	Salade d'haricots verts à l'ail		Salade de pâtes bio tricolore	Salade piémontaise
	Flan de légumes	Salade de mâche et dès de mimolette		Cervelas vinaigrette	Courgettes râpées fraîches citronnées
PLAT PROTIDIQUE	Gnocchi	Bolognaise du chef		Rôti de boeuf (Origine France)	Colombo de poisson
		Filet de poisson meunière		Filet de poisson frais selon arrivage	Escalope viennoise
ACCOMPAGNEMENT	Epinards hachés bio à la crème	Spaghetti		Purée de potiron du chef	Riz créole
	Potatos	Endives braisées		frites	Duo de choux
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT	Far Breton ou	Fruit de saison ou		Salade de fruits frais du chef ou	Fruit de saison ou
	Cème brûlée du chef ou	Brownie au chocolat du chef ou		Cookies du chef ou	Tarte au citron du chef ou
	Fruit de saison	Panna cotta du chef		Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits rouges



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