



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates fraîches bio Mozza Gaspacho de concombre frais	<b>Menu végétarien</b> Salade de carottes râpées fraîches bio à l'orientale Friand au fromage		<b>Melon</b> Pâtes au pistou	Salade composée du chef <b>Riz Niçois</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Steak haché au jus</b> Filet de Merlu aux Herbes	<b>Omelette à la ciboulette</b> 		<b>Fricassé de poulet du chef</b> Filet de lieu au citron	<b>Poisson grillé selon arrivage</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Riz pilaf</b> Brocolis vapeur	<b>Penne à l'emmental râpé</b>		<b>Poêlée de légumes</b> Blé	<b>Courgettes bio fraîches sautées</b> Coquillettes au beurre
LAITAGE	Assortiments de fromages et laitages	Assortiments de fromages et laitages		Assortiments de fromages et laitages	Assortiments de fromages et laitages
DESSERT	<b>Cocktail de fruits</b> Brownies du chef Fruit de saison	<b>Madelaine du chef</b> Fraise chantilly Fruit de saison		<b>Gâteau au chocolat du chef</b> Crème spéculos Fruit de saison bio	<b>Salade de fruits frais</b> Ile flotante du chef Donut's

Végétarien Les Produits biologiques

La recette du chef

Produits locaux

Pêche durable MSC

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

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

En gras, choix conseillé GEMRCN