

	LUNDI	MARDI Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Laitue fraîche bio à la vinaigrette Salade piémontaise	Tomates fraîches bio à l'emmental Tranche de cervelas		Carottes râpées fraîches au citron Dips de légumes avec mayonnaise	Céleri râpé frais rémoulade Taboulé à la menthe fraîche
PLAT PROTIDIQUE	Hamburger Poisson frais selon archivage	Couscous végétarien et ses légumes frais		Rôti de porc au thym Pavé de colin à l'estragon	Gratin de poisson Poulet rôti aux herbes de Provence
ACCOMPAGNEMENT	Frites Epinards à la crème			Haricots verts Blé	Courgettes fraîches sautées Riz bio pilaf
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT	Cocktail de fruits Tarte au citron du chef Fruit de saison	Génoise à la confiture du chef Mousse coco Fruit de saison		Fruit de saison bio Gâteau au yaourt du chef Crème spéculoos	Salade de fruits frais Compote de pommes Crème vanille



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