

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Menu végétarien
ENTREE	<b>Salade de penne chorizo</b> Salade de tomates fraîches échalotes	<b>Pamplemousse frais</b> Macédoine de légumes		<b>Carottes râpées bio fraîches</b> Rillettes de sardine	<b>Radis frais beurre</b> Salade de pois chiche aux œufs
PLAT PROTIDIQUE	<b>Rôti de dinde aux champignons</b> : de colin sauce moutarde	<b>Chili con carne du chef</b> Poisson frais selon arrivage		<b>Pâtes au saumon du chef</b> Poulet sauce du chef	<b>Gnocchis à la tomate</b> 
ACCOMPAGNEMENT	petit pois <b>Carottes fraîches bio</b>	<b>Riz pilaf</b> Brocolis frais		<b>Pâtes</b> Poêlée de courgettes fraîches	Poêlée de légumes
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiments de fromages ou laitages
DESSERT	<b>Crêpe au chocolat</b> Cocktail de fruits Fruit de saison	<b>Entremet au caramel</b> Fruit de saison bio Compote de pommes		<b>Crème dessert</b> Cookies du chef Fruit de saison	Fruit de saison bio Pêche au sirop Tarte au flan du chef



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

