

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Macédoine vinaigrette Œuf mayonnasie		Gaspacho du chef Bruschetta du chef	Taboulé à la menthe Concombres frais en rondelles
PLAT PROTIDIQUE		Chipolatas grillé Poisson Grillé		Pate au Fromage	Couscous Poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT	Férié	Pomme de terre au four Légumes du jour frais	Courgettes bio Friand a la viande Chipolatas grillée Poisson Grillé Pomme de terre au Four légumes frais du jour Laitages Salade de Fruits Tiramisu Fruits	épinard a la creme	Légumes couscous Semoule
LAITAGE		Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT		Fruit bio Cake aux fruits du chef Crème vanille		Gaufre liégeoise Crème brûlée du chef Fruit bio	Salade de fruits frais du chef Eclair au chocolat Melon

Menu végétarien



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré sur place



Les produits locaux

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