

Menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons de service ou d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Carottes râpées bio fraîches</b> Tranche de cervelas	<b>Salade de tomate bio fraîche vinaigrette</b> Salade de riz au thon		<b>Melon frais</b> radis rose	<b>Cake au thon du chef</b> Macédoine vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	<b>Filet de colin</b> Steak haché	<b>Sauté de poulet sauce charcutière</b> Omelette aux champignons		<b>Chili sin Carne du chef</b>	<b>Filet de poisson</b> Rôti de dinde forestier
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes fondantes</b> Piperade fraîche	Pâtes <b>Jeunes carottes fraîches</b>			<b>Tomate au four</b> Semoule bio
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
	Pêches rôties	<b>Chou vanillé</b>		<b>Pêche façon Melba</b>	<b>Fruit de saison</b>
DESSERT	<b>Glace</b> Fruit de saison	fruit de saison Crumble aux fruits du chef		Génoise aux fruits du chef Fruit bio	Salade de fruits frais du chef Chausson aux pommes

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