



	LUNDI	MARDI Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade coleslaw</b> Tomates fraîches bio mozzarella	<b>salade de pâtes au surimi</b> Concombres frais vinaigrette		<b>salade betteraves ciboulette</b> salade tomates avocats	<b>Salade de lentilles</b> Salade verte bio et dés d'emmental
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets de poulet</b> Colin sauce citron	<b>Quenelles sauce tomate</b> 		<b>paupiette de veau</b> Filet de Merlu meunière	<b>pêche du jour</b> Steak haché
ACCOMPAGNEMENT	<b>Frites</b> Purée de carottes fraîche	<b>Poêlée de légumes de saison frais</b> Riz pilaf		<b>Pâtes</b> Chou fleur bio	<b>Ratatouille fraîche du chef</b> Semoule
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT	<b>crème vanille</b> Crumble de pomme-pêche du chef Fruit de saison	<b>Cookie aux pépites de chocolat du chef</b> Fromage blanc façon straciatella (copeaux de chocolat) Fruit bio		<b>Compote de fruits</b> iles flottantes Fruit	<b>Fruit de saison</b> Flan pâtissier du chef mousse à la noix de coco



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré du chef



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