



MARDI
Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	charcuterie cornichon	salade de quinoa tomate avocat		œuf dur mayo	Champignons crus frais vinaigrette
	taboulé	betterave ciboulette		Salade verte et dès de mimolette	radis frais a croquer
PLAT PROTIDIQUE	Poisson bordelaise	omelette aux herbes fraîches		saucisse de toulouse	Filet de saumon au citron
	Burger de veau sauce champignons	pomme de terre rôties		Filet de Hoki meunière citron	pilon de poulet texmex
ACCOMPAGNEMENT	riz pilaf	salade verte		fenouil frais	Haricots verts bio
	pôelé de légumes frais			polenta	Pâtes
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
	compote bio	Méli Mélo de fruits		Fruit de saison bio	Salade de fruits
DESSERT	rocher noix de coco	Pain perdu		Clafoutis aux fruits du chef	Mousse au chocolat
	Fruit de saison	Fruit		Ilégeois chocolat	Tarte aux citron 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