


















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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 salade de pâtes salad verte aux noix	tarte saumon épinard tartine façon flamenkuche		Carottes râpées bio citronnées Œufs durs	 Potage de légumes maison salade composée
PLAT PROTIDIQUE	 bœuf bourguignon Filet de merlan 	choucroute 		 nuggets végétarien	 poisson du jour
ACCOMPAGNEMENT	boulgour aux herbes fraîches carottes rôties	pommes de terre vapeur		 pâtes bio petits pois	 Riz haricots verts persillés
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	abricots pâtissier Fruit de saison ou  gâteau au yaourt	fromage blanc aux fruits rouges  gâteau allemand aux pommes et graines de pavot Fruits de saison		 salade de fruits Mousse à la noix de coco et son biscuit Fruit de saison	 donut pomme au four fruit de saison
	 Végétarien	 Les produits biologiques	 Le produit maison "Simple et bon"	Poisson frais	 Les produits locaux

Menu végétarien

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN