















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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de betteraves et pommes de terre	 coleslaw		Menu végétarien salade au composée au bambou 	Salade de carottes bio râpées 
	croisillon Dubarry	Terrine de campagne		soupe de légumes	
PLAT PROTIDIQUE	steak de bœuf haché 	sauté de porc aux olives 		raviolis tofu basilic bio 	poisson du jour (aiglefin) 
	poisson meunière	Quiche au thon 			
ACCOMPAGNEMENT	pâtes  julienne de légumes bio sauce soja	Pommes de terre au four chou de bruxelles		Duo de haricots	Riz pilaf brocoli aux amandes
LAITAGE	fromage ou laitage			fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	Fruit de saison ou  moelleux au fruits rouges	Cocktail de fruits ou Fromage blanc au miel et son biscuit		compote pomme framboise  crêpe au sucre	quartiers de pommes gâteau au chocolat
	yaourt au fruit	Fruit de saison		 Fruit de saison bio	Fruit de saison



Végétarien



Les produits biologiques



Le produit maison "Simple et bon"



Poisson frais



Les produits locaux

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