



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

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	salade de pomme de terre	œuf dur mayo		carottes rapées vinaigrette à l'orange	coquillettes en salade
	salade composée	cervelas		Salade verte et dés d'emmental	betteraves aux pommes
PLAT PROTIDIQUE	cordon bleu	saute de volaille curry gingembre		tortellini ricotta épinards	filet de saumon rose sauce aneth
	poisson pané	semoule		Filet de Hoki meunière	boulgour
ACCOMPAGNEMENT	pâtes bio	carottes persillées		épinards à la crème	duo de haricots persillé
	petits pois				
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	
DESSERT	compote pomme framboise	Méli Mélo de fruits		Fruit de saison	beignet au chocolat
	Pain perdu	mousse au chocolat		gâteau marbré	yaourt au fruits
	Fruit de saison	Fruit		crème brûlée	fruit de saison
	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

