












semaine du 6 au 10 mars 2023



les menus sont susceptibles d'être modifiée pour des raison de services ou d'approvisionnement

	Lundi	MARDI	MERCREDI	JEUDI menu végétarien	VENDREDI
ENTREE	 salade de pois chiches à l'orientale Chorba bissara(soupe de fèves)	tartine façon flamenkuch champignons frais en salade		 betterave bio ciboulette	salade verte huile d'olive fond d'artichaud vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	tajine aux boules d'agneaux 	pilons de poulet tex mex <hr/> poisson pané		mac and cheese (macaronis gratinées au cheddar)	 Filet de poisson selon arrivage
ACCOMPAGNEMENT	semoule légumes	pôelée de légumes frites		carottes rôties	blé  brocolis bio
LAITAGE	Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages		Assortiment de fromages ou laitages	Assortiment de fromages ou laitages
DESSERT	 gâteau au miel	 gâteau au chocolat		banane chantilly	 oreillons pêches
	 Mahalabia aux fruits fruit de saison	compote de fruits fruit de saison		mousse framboise Fruit bio	gaufre Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques

Elaboré en cuisine



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

newrest
restauration