





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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
ENTREE	sardine à la tomate crouton  coleslaw	charcuterie cornichon  salade celeris pommes emmental		 salade verte tortilla aux légumes	macedoine cake aux olives
PLAT PROTIDIQUE	émincé de boeuf poisson	chipolatas grillés Poisson			 Filet de poisson du marché chili sin carne
ACCOMPAGNEMENT	pâtes au curcuma gratin de chou fleur	purée de pdt  carottes au beurre 		 riz	duo de haricots bio  Blé
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	 ile flottante Salade de fruits frais	 gâteau confiture creme dessert		fromage blanc au miel et biscuit tarte au citron	 compote donut
	liegeois au chocolat	fruits		Fruit bio 	fruit de saison

 Végétarien

 Les Produits biologiques

 Elaboré sur place

 Les produits locaux



**newrest**  
restauration

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

