



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
ENTREE	<b>rillettes de thon</b> Betteraves vinaigrette	<b>salade composée</b> salade de pâtes au saumon fumé		<b>salade de lentilles corail aux légumes</b> salade verte aux croutons	<b>Pizza du chef</b> Salade de maïs
PLAT PROTIDIQUE	<b>spaghetti bolognaise</b> Poisson du jour	<b>sauté de dinde crème et champignons</b> colin en Papillote		<b>Gnocchis en sauce</b> 	<b>Nugget de poisson</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>spaghetti</b> Julienne de légumes	Pommes rissolées <b>Brocolis</b>		Epinard à la crème	Petits pois au jus Semoule bio
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	crumble aux pommes	<b>cookies</b>		crème aux œufs	Gateau au chocolat
	Fruit au sirop	fruit de saison		<b>compote de fruits</b>	<b>Salade fruits</b>
	<b>Fruit de saison</b>	Crème vanille		Fruit bio	Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré sur place



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