



SEMAINE DU 22 MAI AU 26 MAI



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

	LUNDI	MARDI Mexicain	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTREE	Rosette Salade verte	Wrap Cruditées Guacamole et ses chips		Tomate Mais salade de lentilles	Carottes à Croquer Céleri Rémoulade
PLAT PROTIDIQUE	Blanquette de Veau Poisson	Chili con Carne Poisson frais		Couscous végétarien	Brandande de Poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pomme au Four Pélée de Légumes	riz haricots verts persillés		Semoule	Epinards
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	Compote Cornet de Glace Fruits de Saison	Jericalla (crème au œufs) Ananas Rôti Fruit de saison		fromage blanc au fruit rouge Quatre-quarts au chocolat Fruit bio	cocktail aux fruits Mousse Coco 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

