



SEMAINE DU 9 octobre AU 13 octobre 2023



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTREE	maquereau céleri rémoulade	Salede de Lentilles à Disposition		Quiche au Fromage à Disposition	Saucisson à Disposition
PLAT PROTIDIQUE	Boule de Boeuf Poisson	Blanquette de Veau Poisson frais		émincé Végétarien	Blanquette de Saumon
ACCOMPAGNEMENT	Blé Sauce Tomate du Chef Petits Pois	Riz Carotte vichy		Purée Betternut Rôti	Brocoli Pâtes
LAITAGE		fromage ou laitage		Fromage ou Laitage	fromage ou laitage
DESSERT	Tarte au Chocola tdu Chef	Glace Crème aux oeufs		Gateau du Chef	Crêpes Fruit au Sirop
	Compote Fruits	Fruit de saison		Liégeois 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

newrest
restauration