

SEMAINE DU

Du 16 au 22 octobre 2023

KOLOR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
ENTREE	Coleslaw à Disposition	Velouté de Champignons à Disposition		Rillettes de Sardine à Disposition	Entrée du Chef à Disposition
PLAT PROTIDIQUE	Pilon dz Poulet	Merguez		 Tortellini au Fromage	Meunière de Colin
	Poisson	Poisson 		Épinard	
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Lentilles			Riz Façon Paëlla
	Haricots verts	Poêlée de Légumes			Chou Romanesco
LAITAGE	Fromage ou Laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	Compote	Mousse au Chocolat		Gâteau aux Pommes	Pâtisserie
	Muffin du Chef	Fromage Blanc à la Crème de Marron		Annas au Sirop	
	Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison
	 Végétarien	 Les Produits biologiques	La recette du chef 	 Produits locaux	Pêche durable MSC

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