



semaine du 18 au 22 Mars 2024



Lundi



MARDI

MERCREDI

JEUDI
menu végétarien

VENDREDI

ENTREE



Potage du Chef à
Disposition

Salade verte à disposition

Carotte Râpée à
disposition

Bruschetta du chef à
disposition

PLAT PROTIDIQUE

**Steak de Veau et son
jus**

**Sauté de Dinde au
persil**

**Pâtes sauce tomate aux
légumes**

Dos de Colin Pané

Poisson

Poisson Frais



ACCOMPAGNEMENT

Riz à la Tomate

Semoule

Pôlée de Légumes

Purée

Tomates au Four



Epinard

Brocoli

LAITAGE

fromages ou laitages

Fromages ou Laitages

fromages ou laitages

fromages ou laitages

DESSERT



Donut

Crème Pistache

Liegeois



Roulé à la Confiture

Cocktail de Fruit

Mousse à la Menthe

Compote

Ananas Rôti

Fruits

Fruits



Fruits

Fruits



Végétarien



Les Produits biologiques

Elaboré en cuisine



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