


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Melon à disposition	Taboulé à disposition		Coleslaw à disposition	Concombre à disposition
PLAT PROTIDIQUE	Jambon Poisson	Chili san carne		Emincée de Dinde aux champignons Poisson Frais	Marmitte du Pêcheur
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes Poêlée asiatique	Riz Haricots Verts		Brocoli Pomme au four	Semoule Epinard
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	fromage ou laitage
DESSERT	Ile flottante Financier au Amandes du chef	Chou vanille Compote		Gateau Marbré du Chef Salade de Fruits	Crème brûlée ananas au Four
Végétarien	Fruits 	Fruits 		Fruits bio 	Fruits 
	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