



semaine du 24 au 28 juin 2024



|                 | Lundi                   | MARDI                                  | MERCREDI | JEUDI<br>menu végétarien               | VENDREDI    |
|-----------------|-------------------------|--|----------|--|-------------|
| ENTREE          | Pastèque à disposition  | Betterave vinaigrette à disposition    |          | salade de concombre maïs à disposition |             |
| PLAT PROTIDIQUE | <b>Merguez</b>          | <b>Paupiette de Veau sauce du chef</b> |          | <b>Omelette</b>                        |             |
|                 | Poisson                 | Poisson Frais                          |          |  | Pique nique |
| ACCOMPAGNEMENT  | <b>Purée</b>            | <b>Blé</b>                             |          | <b>Carottes</b>                        | Pique nique |
|                 | Brocoli                 | Aubergine rôties                       |          | Pâtes                                  | Pique nique |
| LAITAGE         | fromages ou laitages    | Fromages ou Laitages                   |          | fromages ou laitages                   | Pique nique |
| DESSERT         | <b>Tarte aux Pommes</b> | Gateau au Chocolat                     |          | <b>Chou Vanille</b>                    | Pique nique |
|                 | Cocktail de Fruit       | <b>Pêche au sirop</b>                  |          | Compote                                |             |
|                 | 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