

SEMAINE DU du 9 au 13 septembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Jeudi menu végétarien	VENDREDI
ENTREE	<b>Pastèque à disposition</b>	Taboulé à disposition		<b>Carotte Râpée à disposition</b> 	<b>Concombre Féta à disposition</b> 
PLAT PROTIDIQUE	<b>Sauté de volaille du chef</b>	<b>Rôti de Porc froid</b>		<b>Beignet végétarien</b> 	<b>Blanquette de Poisson</b>
	Poisson	Poisson 		Semoule	Riz Façon Paëlla
ACCOMPAGNEMENT	Pomme au Four	Pâtes		<b>Poêlée asiatique</b>	Petit Pois
	<b>Brocoli</b> 	Haricot beurre			
LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	 <b>Compote</b>	<b>Muffin du chef</b> 		<b>Gateau au Pommes</b> 	<b>glace</b>
	Mousse au chocolat	Liégeois vanille		<b>Annas au Sirop</b>	Crumble aux Fruits
	 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