



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Betterave à disposition</b> 	<b>Salade du Chef à disposition</b>		<b>Concombre à disposition</b>	Rosette à disposition
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu</b> Poisson	<b>Lasagne au Bœuf ou Lasagne de Poisson</b>		<b>Omelette au Fromage</b>	<b>Brandade de Poisson</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Riz</b> Courges Rôties	<b>Pâtes</b> Salade verte		<b>Blé</b> Haricots Beurres persilles	<b>Purée</b> <b>Poêlée de Légumes</b>
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage		fromage ou laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	chou Vanille <b>Pomme au four</b> Fruits	<b>Liégeois chocolat</b> Flan coco Fruits		<b>Cocktail de Fruits</b> Quatre quart du chef Fruits	mousse chocolat crumble au fruits Fruits

Végétarien

Les Produits biologiques

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

