



SEMAINE DU 13 au 17 janvier 2025



# menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	ANIMATION AROM PIMENTS	VENDREDI
ENTREE	<b>Saucisson à disposition</b>	Pizza à disposition		<b>Potage légumes au piment d espelette à disposition</b>	<b>Taboulé à disposition</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Pilon de poulet rôti</b>	<b>Omelette aux herbes</b>		<b>Potée de lentilles saucisse chorizo</b>	<b>Calamar à la romaine</b>
ACCOMPAGNEMENT	Poisson			Poisson	
	Boullgour	Pâtes		Poêlée de légumes	chou vert braisé
	<b>Carotte</b>	Brocoli		spicy potatoes	Riz
LAITAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	<b>Compote</b>	<b>Gâteau au chocolat du Chef</b>		<b>Crème chocolat au piment doux</b>	<b>Tarte aux Pommes</b>
	Poire chocolat	Crème au citron		<b>Cookies</b>	Mousse spéculos
	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

