



SEMAINE du 24 au 28 Février 2025

## menu végétarien

LUNDI

Mardi

MERCREDI

JEUDI

Vendredi

	LUNDI	Mardi	MERCREDI	JEUDI	Vendredi
ENTREE	<b>Quiche à disposition</b> 	Potage à disposition 		<b>Carotte Râpée à disposition</b> 	Terrine de campagne à disposition
PLAT PROTIDIQUE	<b>Omelette</b> 	Chili du chef 		<b>Boule d'ageau</b>	Meunière de colin
ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes Chou romanesco Fromage ou Laitage	Poisson frais lavet Fondant Riz Fromage ou Laitage		<b>Poisson</b>  Semoule Epinard à la crème fromage ou laitage	<b>Purée</b>  <b>Haricots plats</b>
LAITAGE	Pain d'épice Cocktail de fruits	Compote du chef Gaufre		<b>Gâteau du chef</b>  Salade d'oranges  Fruit 	<b>Pomme caramélisée</b> Madeleine du Chef
DESSERT	Les Produits biologiques 	Elaboré sur place 		Les produits locaux 	

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN  
 En gras, choix conseillé GEMRCN

**newrest**  
 restauration