



semaine du 3 au 7 Mars 2025

menu végétarien

Lundi

Mardi Gras

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Bruschetta du chef
à disposition

Potage à disposition



PLAT PROTIDIQUE

Gratin de Macaroni

Rôti de Porc

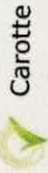
Poisson frais



ACCOMPAGNEMENT

Pâtes

Lentille



Carotte

Haricot beurre

LAITAGE

fromages ou laitages

Fromages ou Laitages

DESSERT

Crème aux œufs

Compote



Rose des sables

Beignet



Rocher coco



Tarte aux pommes



Fruits



Fruits



Végétarien



Les Produits biologiques



Elaboré en cuisine



Pilon de Poulet

Poisson frais

Pomme au four



Poêlée de légumes

Boullgour

LAITAGE

fromages ou laitages

Fromages ou laitages

DESSERT

Gateau de Semoule

Liégeois



Fruits



Fruit

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