

SEMAINE DU 24 au 28 Mars 2025

# menu végétarien








LUNDI

MARDI

MERCREDI

Jeudi

Vendredi

ENTREE	<b>Potage à disposition</b>  Salade du chef à disposition 		<b>Carotte Râpée à disposition</b> 	<b>Menu cm 1</b> Madisson, Emma, Cergio
	<b>Omelette aux herbes</b>  Purée	<b>Blanquette de veau</b> Poisson 		<b>Bolognaise</b> Poisson 
PLAT PROTIDIQUE				<b>Calamar à la romaine</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Navet Fondant</b>  Fromage ou laitage	<b>Endives Braisée</b> Fromage ou laitage	<b>Pâtes</b> Riz	<b>Chou vert braisé</b> Pôlée carotte courgette
LAITAGE	<b>Crème pistache</b>  Cookies	<b>Tarte au Poire</b>  Compote	<b>Madeleine du chef</b> 	<b>Gateau au yaourt</b>  salade de fruits
DESSERT	<b>Fruit de saison</b>  Les Produits biologiques	<b>Fruit de saison</b>  Fruit de saison	<b>Abricot Rôti</b>  Fruit de saison 	<b>Fruit de saison</b>  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