



SEMAINE DU 16 au 20 Mars 2026

Menu végétarien



LUNDI

MARDI

MERCREDI

Vendredi

ENTREE	Potage à disposition		Bruschetta à disposition		Samoussa à disposition		Céleri Rémoulade à disposition	
	🌱	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫	🚫
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de Porc	Quenelle nature sauce tomate				Poulet Massala		
	Poisson					Polisson	Beignet de Calamar	
ACCOMPAGNEMENT	Blé	Purée				Riz basmati	Pâtes	
	🌱 Carottes et Panais sautés	Courges rôtie et champignons		🌱	Légumes à l'indienne		Haricot beurre	
LAITAGE	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage				Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	
	Marbré du chef	Cookies maison		🚫	Mousse Framboise		Ananas au sirop	
DESSERT	🚫 Mousse coco	🌱 Compote		🚫	Gâteau de semoule		Liégeois vanille	
	🌱 Fruit de saison	🌱 Fruit de saison	🌱 Fruit de saison	🌱 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