



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Coleslaw Chou fleur croquant, pomme de terre Œuf dur mayonnaise		Carottes râpées au citron Radis HVE Taboulé Libanais	Betteraves aux herbes Cake aux olives Concombres vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE		Filet de colin à la crème de ciboulette Poulet à la moutarde		Saumonette Boulettes de bœuf bio sauce provençale	Tortellini à la viande (plat complet) Lieu échalote
ACCOMPAGNEMENT		Fondue de poireaux Semoule bio		Courgettes sautées Riz	Haricots verts Pommes vapeur
LAITAGE		Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		Pomme bio Mousse coco Yaourt aux fruits		Kiwi bio Tarte feuilletée aux pommes Compote de pomme, vanille	Fromage blanc bio crème de marron Chou garni au chocolat Liégeois vanille

Les produits locaux



Recette contenant au moins un ingrédient Egalim



Végétarien



Recette anti-gaspi



Les produits BIO



Préparé par notre chef



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN