

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	GRECE	VENDREDI
ENTREE	<b>Tomates caprese</b> Œuf dur, mayonnaise Salade de blé	<b>Carottes râpées à l'orange</b> Salade de pois chiche et tomate Pâté de foie		<b>Salade grecque</b> Tzatziki Spanakopita (feuilleté épinards, fêta)	<b>Betteraves</b> Taboulé libanais Macédoine
PLAT PROTIDIQUE	<b>Dos de lieu, tomates confites</b> Fish & chips	<b>Merlu, crème de fenouil</b> Escalope de porc grillée		<b>Poisson rôti aux épices, sauce blanche maison</b> Boulettes de volaille aux épices, sauce blanche maison	<b>Poisson bordelaise</b> Feuilleté au chèvre
ACCOMPAGNEMENT	<b>Haricots beurre</b> Pommes boulangères	Semoule, sauce tomate Courgettes rôties au basilic		<b>Aubergines, oignons, poivrons</b> Lahazorizo (riz au chou)	<b>Carottes sautées</b> Frites
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Fruit bio</b> Mousse caramel Brownie	<b>Melon</b> Mousse aux fruits rouges Cake marbré		<b>Yaourt au miel et aux noix</b> Portokalopita (Gâteau fondant à l'orange) Semoule au miel (Rajani)	<b>Pastèque</b> Roulé crème à l'amande Liégeois

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

