

ESPAGNE

Egypte

Italie

Bio/Local

	ESPAGNE	Egypte		Italie	Bio/Local
ENTREE	Radis, fromage frais safrané Salade de pomme de terre, chorizo Salade maïs, haricots rouges	Taboulé de pois chiches (semoule, p. chiche, concombre, persil) Céleri rôti aux épices Chou aux raisins		Tomate mozzarella Saucisson à l'ail Panzanella	Betteraves bio aux herbes Carottes bio râpées Soupe de butternut HVE
PLAT PROTIDIQUE	Poisson à l'espagnole Caldareta d'agneau	Pain pita farci viande, oignons fondus et petits pois Sayadieh (râgout de poisson)		Pâtes HVE bolognaise Merlu putanesca	Dahl de lentille Cuisse de poulet CE2
ACCOMPAGNEMENT	Brocoli Riz à l'espagnol	Petits pois Mélange orge, épeautre, boulgour aux épices		Pâtes HVE Panais rôti	Fenouil CE2 Lentilles bio
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Fruit bio Tarte aux pommes Mousse fraise	Prunes Oum ali (pudding aux fruits secs) Mahalabia (Crème au lait de coco)		Salade de fruits frais Panna cotta, coulis de fruits rouges Tiramisu	Fruit bio Liegeois chocolat bio Quinoa au lait

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