














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées au citron Saucisson à l'ail  Chou-fleur sauce cocktail	Potage du chef  Mini wrap crudités Chou blanc vinaigrette		Salade verte de saison  Velouté de courges  Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes Salade d'agrumes Macédoine
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de bœuf aux oignons Cordon bleu de volaille	Couscous végétal aux pois chiches  Quiche aux champignons		Timbale de riz aux 2 poissons  Poêlée de légumes à la volaille	 Gratin de chou-fleur au jambon Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Tortis  Brocolis	Mélange de légumes oriental Semoule		Riz  Epinards	Chou-fleur Pommes de terre persillées
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages		Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	 Gâteau aux poires du chef Fruit Liégeoise chocolat	Fruit  Entremets pistache Compote		Banane rôtie Salade de fruits Compote de pomme	Yaourt aromatisé Semoule au lait du chef  Fruit



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Recette anti gaspi



Préparé par notre chef



Les produits locaux

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