

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

**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