










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Mousse de petits pois Salade Mexicaine Terrine de légumes	 Feuilleté au fromage Cubes de radis noir sauce sucrée Rillettes du Mans		Chou blanc aux oignons frits 1/2 œuf dur à la mousse de betterave Céleri rémoulade	Carottes râpées à l'orange Potage du chef  Muffin mozzarella
PLAT PROTIDIQUE	Emincé de volaille au curry Jambon braisé	Sauté de porc a la moutarde poisson roti		 Blanquette de veau Cordon bleu	 Brandade de poisson Œufs a la florentine
ACCOMPAGNEMENT	 Courges braisées Coquillettes	 gratin dauphinois haricots vets persillées		Riz  Chou-fleur braisé	Épinards
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Smoothie Fruit Crème dessert caramel	Fruit  Banane rôtie Entremets chocolat		Mousse au fromage blanc Beignet à la confiture Fruit	Yaourt aromatisé Fruit Tranche de quatre quarts



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