



MIDI / SOIR	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
ENTREE	Tomate vinaigrette Salade verte au fromage frais et Terrine de campagne	Salad'bar	Radis beurre Petit cake aux légumes et au Carottes râpées à l'orange	Salad'bar	Concombres vinaigrette Salade d'artichauts à l'huile de noisette Macédoine au surimi		Cœufs dur mayonnaise Anti-gaspi Mini bruschetta au jambon cru		
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu Filet de colin sauce citron	Boulettes de bœuf à l'orientale Poisson pané	Omelette pomme de terre Dos de lieu au curry	Escalope de volaille filet de lieu	Rougail saucisse Beignets de calamars sauce	Soirée Pizza	Haut de cuisse de poulet Cœur de merlu		
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour Ratatouille du chef	Semoule Ratatouille	Epinards à la crème Pommes de terre sautées	tortis Poêlée de légumes	Riz blanc Carottes Vichy		Pôlée de légumes de saison du chef Macaroni		
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromages et	Assortiment de fromages et	Assortiment de fromages et	Assortiment de fromages et	Assortiment de fromages et		Assortiment de fromages et		Assortiment de fromages et
DESSERT	Mousse chocolat Yaourt Banane bio	Chou vanille Yaourt aromatisé Corbeille de fruits	Poire bio Compote pomme fraise Liégeois caramel	Coupelle au melon Entremets Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt du chef Kiwi bio Yaourt aromatisé		Salade de fruit du chef Pomme bio Yaourt		

Les produits locaux



Recette contenant au moins un ingrédient



Végétarien



Préparé par notre chef



Recette anti-gaspi



Les produits BIO



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