
























# menu végétarien

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE	Wraps de cruditée à disposition 	Rillettes de sardine à disposition 	Melon à disposition	Concombre vinaigrette à disposition 
	 Cordon bleu	Poisson 	Rôti de Porc 	colin Meunière 
PLAT PROTIDIQUE	Couscous végétarien	Poisson 	Poisson	
	Semoule	Purée	Carotte sautée 	Riz
ACCOMPAGNEMENT	 Légumes couscous	Epinard	Pâtes	Haricots verts
LAITAGE	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage	fromage ou laitage
	 Tarte aux poires	Gâteau du chef 	 Crumble au fruits	Roulé du chef 
DESSERT	Compote 	Fruit au sirop	poire rôtie 	Yaourt vanille 
	 Fruits	 Fruits	 Fruits	 Fruits



Végétarien



Les Produits biologiques



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest Restauration selon les recommandations du GEMRCN  
En gras, choix conseillé GEMRCN