



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<b>Salade de lentilles vinaigrette</b>	Salade d'endives aux noix	<b>Feuilleté au fromage</b>	Salade verte aux dés d'emmental et jambon blanc
	Salade mache	<b>Salade de pate</b>	Iceberg et crouton	<b>Œuf mayonnaise</b>
	Pâté de campagne	Velouté de courge	Carottes râpées au citron	Terrine de légumes
	Radis en salade	Salade de mâche et croutons	Betterave pamplemousse et ciboulette	Soupe paysanne
PLAT PROTIDIQUE	<b>Poulet roti</b>	<b>Bolognaise</b>	<b>Nuggets de poulet</b>	Blanquette de volaille
	Poisson à la provencale	Dos de colin sauce crème et persil	Poisson au four	<b>Beignet de poisson et citron</b>
ACCOMPAGNEMENT	<b>Semoule</b>	<b>Penne</b>	<b>Purée</b>	<b>Riz</b>
	<b>Piperade</b>	<b>Epinard à la crème</b>	<b>Butternut au four</b>	<b>Carottes</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	Entremets caramel	Fruit	<b>Fruit</b>
	Mousse au chocolat	<b>Yaourt nature sucré</b>	<b>Galette des rois</b>	Fromage blanc spéculoos
	Ananas rôti	Salade de fruit	Yaourt aux fruits	salade de fruit
	Compote pomme banane	Crumble aux fruits rouges	Compote multifruits	Liégeois vanille
	Les produits locaux	Recette contenant au moins un ingrédient Egalim	Les produits BIO	Préparé par notre chef

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**newrest**

Les menus sont réalisés par les Diététiciennes de Newrest selon les recommandations du GEMRCN

En gras, choix conseillé GEMRCN