



















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Coleslaw rouge (carottes et chou rouge)	Velouté aux légumes	Pastel légumes	Salade iceberg, pousse de haricot mungo, maïs
	salade iceberg	Mesclun vinaigrette	Iceberg	Potage aux asperges
	Potage de petit pois	Salade Mexicaine	Salade de niébé	Feuilleté tomate
	 Salade de blé	Salade de chou chinois	Taboulé	Saucisson à l'ail
PLAT PROTIDIQUE	 Carbonara	 Emincé de porc au gingembre 	 Poulet Yassa 	Brandade de poisson
	Dos de colin au paprika	Poisson au curry	Thiéboudienne	Omelette aux fines herbes 
ACCOMPAGNEMENT	Farfalle	Pomme grenailles 	Carotte et patate douce 	Purée de pommes de terre
	Cote de blette à la crème et persil	Petit pois carottes	Riz	Haricots beurre
DESSERT	Liegeois chocolat	Salade de fruit	Fruit	Pomme au four
	Compote de pomme et multifruit	Mousse au marron	Mousse mangue	Crème légère au coulis de fruit rouge
	Yaourt aromatisé	Tranche de quatre-quarts	Gaufre sucre glace	Fromage blanc sucré
	Fruit	Fruit	Semoule au lait vanillé	Fruit
	Les produits locaux   Recette contenant au moins un ingrédient Egalim 	Végétarien 	 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