



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées	Mousse de betteraves	Salade verte	Salade de riz aux crudités	Salade de chou-fleur croquant
	Saucisson à l'ail	Céleri rémoulade	Wrap végé	Radis râpés	Salade de quinoa au citron
	Salade de pousses d'épinards	Crumble de légumes	Terrine de campagne	Quiche Lorraine	Duo de carottes et chou
PLAT PROTIDIQUE	Sauté de volaille au paprika	Burger végétarien  	Cuisse de poulet rôtie	Rôti de bœuf	Cabillaud MSC à la crème
	Poisson au paprika		Cassiolette de poisson	Galette de sarrasin complète	Blanquette de veau
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Salade verte	Poêlée de légumes	Tian de légumes du chef	Riz bio
	Endives braisées		Boulgour	Semoule	Poêlée de légumes
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	Yaourt aromatisé	Fruit	Gâteau du chef à l'ananas	Fruit	Pomme cuite
	Fruit	Panna cotta au coulis de fruits	Fruit	Yaourt aux fruits	Semoule au lait
	Poire au chocolat	Crème praline	Liegeois	Gâteau marbré du chef	Fruit



Végétarien



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

newrest