



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tapenade et son toast Champignons crus au curry Crêpe au fromage	Radis croq'sel Cake aux légumes du chef Potage du chef	Salade de quinoa Saucisson à l'ail Salade verte orange et pamplemousse	Carottes râpées Salade verte Tarte à l'oignon	Terrine de campagne Betteraves vinaigrette Chou blanc vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu Poisson pané	Rôti de bœuf et son jus Queue de Lotte sauce citron	Boulettes de volaille sauce libanais Filet de poisson du jour	Risotto aux lentilles  	Brandade de morue MSC Hachis parmentier
ACCOMPAGNEMENT	Epinards Mélange 4 céréales BIO sauce tomate	Penne Haricots plats	Carottes persillées Polenta	Courgettes en dés	Fondue de poireaux
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	Fruit Gâteau basque Coupelle d'ananas	Entremets caramel Panna cotta au spéculoos Salade de fruits	Fruit Flan Tranche de quatre quarts	Cake citron Fruit Compote	Fruit Cookie Crème aux œufs du chef

 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