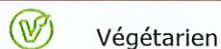




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Taboulé fraîcheur</b> Salad'bar 3 choix		<b>Oignons rings</b>	<b>Férié</b>
PLAT PROTIDIQUE	Pavé de merlu à la crème <b>Escalope panée</b>	Tranche de jambon <b>Lieu noir en marinère</b>		<b>Plat "végé"</b> <b>Raviolis au fromage</b>	
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour gourmand <b>Haricots beurre</b>	Courgettes sautées <b>Pommes de terre au four</b>		<b>Carottes Vichy</b>	
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT	Fruits de saison <b>Tranche d'ananas</b>	<b>Melon</b> Fruits de saison		<b>Pâtisserie du chef</b> Fruits de saison	



Végétarien



Préparé par notre chef



Issu de la pêche durable

**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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>crudité</b> Salad'bar 3 choix		<b>Férié</b>	<b>Pont</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Nuggets plein filet</b> Nuggets de poisson	<b>Paupiette de veau, jus de thym</b> Paupiette de poisson			
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille <b>Blé façon risotto</b>	 Brocolis <b>Semoule</b>			
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT	<b>Smoothie à la pêche</b> Fruits de saison	<b>Fruit de saison</b> Ile flottante			



Végétarien



Préparé par notre chef



Issu de la pêche durable

**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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Salade composée</b> Salad'bar 3 choix			
PLAT PROTIDIQUE	Omelette au fromage <b>Poisson pané</b>	 <b>Boulettes de boeuf en sauce tomate</b> Cabillaud roti		 <b>Couscous végétarien</b> <b>Aux pois chiches</b>	 <b>Colin à la Parisienne</b> Fricassée de volaille
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois <b>Carottes</b>	Haricots plats <b>Boulgour à l'étouffé</b>		<b>Légumes du couscous</b>	<b>Riz et courgettes à l'ail</b> Courgettes à lail
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages			Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Fruit de saison</b> Riz au lait	<b>Mousse au citron</b> Fruits de saison		<b>Fruit de saison</b> Timbale de glace	 <b>Pâtisserie du chef</b>

 Végétarien

 Préparé par notre chef

 Issu de la pêche durable

**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




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Férié	<b>Crudités</b> Salad'bar 3 choix		<b>Repas animation "Nomad", L'Italie</b> Tomate mozzarella	
PLAT PROTIDIQUE		<b>Chipolatas grillées</b> Poisson du chef		<b>Pennes à la Bolognaise</b>	 <b>Hoki en marinière</b> Roti de dinde à la Provençale
ACCOMPAGNEMENT		<b>Riz pilaf</b> Courgettes au cumin			<b>Blé cuisiné aux oignons doux</b> Choux Romanesco vapeur
LAITAGE				Assortiment de fromages et laitages	Assortiment de fromages et laitages
DESSERT		<b>Fruit de saison</b> Petit suisse		<b>Fruit de saison</b> Glace	Fruits de saison <b>Génoise à la confiture</b>

Végétarien

Préparé par notre chef

Issu de la pêche durable

**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