



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Salade composée</b> Salad'bar 3 choix		<b>Houmous et son toast</b> Salad'bar 3 choix	
PLAT PROTIDIQUE	<b>steak hachés</b> steak hachés	<b>Viennoise de dinde</b> Poisson du chef		<b>Lasagnes</b> <b>Aux légumes</b>	<b>Pavé de colin à la crème</b> Tranche de jambon
ACCOMPAGNEMENT	<b>haricots vert</b> blé	Ratatouille <b>Petits pois cuisinés</b>			<b>Courgettes sautées</b> Boullgour à l'étuvé
LAITAGE	Assortiment de fromage				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Danette vanille	Madeleine marbrée <b>Fruit de saison</b>		Yaourts assortis <b>Tranche de melon</b>	<b>Genoise au chocolat</b> Fruits de saison

Préparé par notre chef

Végétarien

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Taboulé</b>		<b>Repas animation "Nomad", La Grèce</b>	
		Salad'bar 3 choix		Salade au concombres	
PLAT PROTIDIQUE	<b>Pilon de poulet</b> Filet de hoki sauce vierge	<b>Grillade de saucisses</b> Cœur de merlu en marinère		<b>Moussaka (aubergines, bœuf...)</b>	<b>Poisson pané</b>
					Jambon grillé
ACCOMPAGNEMENT	<b>Pommes vapeur</b> haricots verts en persillade	Pois chiches à la Provençale <b>Poêlée Méridionale</b>		<b>Salade verte</b>	Riz pilaf <b>Brocolis vapeur</b>
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	Petit cake <b>Fruit de saison</b>	<b>Pêche au sirop</b> Fruits de saison		<b>Gateau de semoule au miel (Rajani)</b> <b>Fruit de saison</b>	<b>Fruits de saison</b> Pâtisserie du chef

Préparé par notre chef


Végétarien

Issu de la pêche durable

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		<b>Tomates en sauce basilic</b>  Salad'bar 3 choix		<b>Paté de campagne</b>  Salad'bar 3 choix	
PLAT PROTIDIQUE	<b>Cordon bleu</b>  Lieu noir au curry	<b>Poulet grillé</b>  Poisson à la Bordelaise		 <b>Plat "végé"</b>  <b>Mac and cheese</b>	<b>Paella</b>  "terre"(poulet) ou "mer"(poisson)
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois  <b>Carottes</b>	 <b>Pommes noisettes</b>  Poêlée de légumes		<b>Macaronis</b>	<b>Riz de la paella</b>
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				Assortiment de fromages et laitages
DESSERT	<b>Fruit de saison</b>  Ile flottante	Semoule au caramel  <b>Tranche de pastèque</b>		<b>Timbale de glace</b>   Fruits de saison	 Pâtisserie du chef  <b>Fruits de saison</b>

 Préparé par notre chef

 Végétarien

 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			
PLAT PROTIDIQUE	<b>Poisson pané</b> Omelette gratinée	 <b>Steak haché</b> Hoki huile d'olive citron		 <b>Grande salade composée</b>	<b>Menu "anti gaspi"</b>
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts <b>Bulgour façon risotto</b>	 <b>Frites</b> Courgettes à l'ail		<b>Thon, riz, légumes, œufs durs ...</b>	
LAITAGE	Assortiment de fromages et laitages				
DESSERT	Cocktail de fruits <b>Fruit de saison</b>	<b>Petit pot de crème vanille</b> Fruits de saison		Compotes variées <b>Fruit de saison</b>	

Préparé par notre chef

Végétarien

Issu de la pêche durable

**Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !**
