



Semaine du 25 au 29 mars 2019, le chef vous propose :



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée | Salade de maïs au thon  | Coleslaw  | | Macédoine de légumes | Salade verte et radis noir  |
| Viande/Poisson/Œufs | Cordon bleu | | | Mijoter de bœuf à la provençale  | Croquettes de poissons aux herbes |
| Accompagnement | Epinard à la crème | Penne à la carbonara  | | Pomme de terre vapeur | Gratin de chou fleur  |
| Laitage | Fromage blanc | Fromage | | Yaourt | Fromage |
| Dessert | Fruit de saison  | Liégeois au chocolat | | Cake poire chocolat  | Fruit de saison |



Le produit maison "Simple et bon"



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

Sous réserve de modification

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN