










MIDI	LUNDI	MARDI	Repas Végétarien	VENDREDI
ENTREE	MACÉDOINE 	ROSETTE ET SON CORNICHON	CONCOMBRE FAÇON BULGARE	EMINCÉ DE CHOU BLANC AUX RAISINS 
PLAT PROTIDIQUE	 BOLOGNAISE	SAUTÉ DE POULET AU CURRY 	BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE  	DOS DE COLIN SAUCE CITRON 
ACCOMPAGNEMENT	PENNE	PURÉE DE CAROTTES	RIZ	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	SAMOS	BUCHETTE MÉLANGE	COULOMMIERS
DESSERT	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAMBOISE	DONUTS AU SUCRE



Végétarien



Les Produits biologiques



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



Les menus sont réalisés par les diététiciennes Newrest Restauration, selon les recommandations du GEMRCN