












MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Paté de campagne et cornichons 	Salade Composée 		Farfalle piémontaise 	Salade de betterave à l'échalote 
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de porc à la moutarde 	Cheese-Burger		Emincé de volaille de la Loire rôti 	Filet de lieu sauce citronné
ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème	Pommes Wedges		Jardinière de légumes d'hiver 	Ebly
LAITAGE	Emmental	Yaourt sucré BIO 		Chèvre bûchette	cantafrais
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit		Compote de fruits	Mousse au chocolat maison 

produit fait maison



produit de la ferme CORALYS



produit frais



à découvrir



Nous te souhaitons un bon appétit !

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