











MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomates au thon	 Salade d'endives jambon/fromage		Quiche lorraine	 Salade de perle marine
PLAT PROTIDIQUE	Boulette de bœuf à la catalane	 Filet de poulet au vinaigre		 Filet de dinde de la Loire rôti	 Sauté de porc de la ferme de Ressins
ACCOMPAGNEMENT	Semoule	Petits pois à la française		Gratin de chou-fleurs	 Carotte vichy
LAITAGE	St môret	 Fromage blanc battu de la ferme de Ressins		P'tit louis	Mimolette
DESSERT	Eclair chocolat	Compote pomme/fraise		Fruit	 Crème dessert maison à la vanille

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