











MIDI	LUNDI	MARDI repas italien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Paté de campagne	 Salade composée Marranello		Friand au fromage	 tomate au basilic
PLAT PROTIDIQUE	 Emincé de volaille val de Loire	 Cappeleti au saumon fumé		Filet de colin à l'armoricaine	 Bœuf bourguignon
ACCOMPAGNEMENT	Petit pois	/		Chou-fleurs sautés	Tortis
LAITAGE	 Fromage fermier	Parmesan		Fromage blanc	P'tit louis tartine
DESSERT	Crème dessert vanille	 Tiramisu maison		Fruit	 Flan patissier

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