












	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Salade de riz radis/beurre	Salade de riz radis/beurre	Cèleri rémoulade pamplemousse au sucre		 Salade verte endive au bleu	Salami et cornichons surimi mayonnaise
PLAT PROTIDIQUE	 Colombo de porc e la ferme Coralys	Colombo de porc e la ferme Coralys	  Lasagne végétale		Quenelle de brochet sauce nantua	Paupiette de veau
ACCOMPAGNEMENT	 Gratin de chou-fleurs	Gratin de chou-fleurs			Riz camarguais	Epinards à la crème
LAITAGE	 Yaourt sucré bio	Yaourt sucré bio	Fromage à tartiner fromage de ressins		 Fromage fermier tartare	Camembert brebis-crème
DESSERT	Fruit au choix	Fruit au choix	Compote de fruits parfums divers		Crème dessert vanille ou chocolat	 Moelleux chocolat fruit

produit fait maison



produit de la ferme CORALYS



produit frais



à découvrir



végétarien

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

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

