


















MIDI	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
ENTREE	Salade de haricots vert	<b>Animation PURE</b> <b>la Poire</b>  Cupcake roquefort, poire et noix maison		<b>Menu végétarien</b> Salade de pomme de terre à l'échalote maison	Salade d'endives au jambon et fromage
PLAT PROTIDIQUE	 Sauté de bœuf charolais	 Roti de dinde de la Loire aux épices douce façon tajine aux poires		   Œufs florentines	 Escalope de porc à la sauge
ACCOMPAGNEMENT	Macaroni	  Jardinière de légumes de saison maison		Epinards à la crème	 Purée de pomme de terre maison
LAITAGE	 Fromage fermier	Yaourt sucré		Fromage blanc	Brie
DESSERT	Fruit	 Tiramitsu poire maison		 Muffin pépite de chocolat maison	Compote de fruits

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

