







MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Paté de foie et cornichon	Salade de riz	Carottes râpées	piémontaise	Mini feuilletés
PLAT PROTIDIQUE	 Steak haché charollais	Filet de poisson à la provençale	Paleron bourguignon	Roti de porc braisé	 Emincé de volaille de la Loire à la crème
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes	Brocolis persillés	riz	Petits pois	Pommes Noisettes
LAITAGE	Carré frais	Fromy	Fromage sec	 Fromage fermier	Petit filou
DESSERT	Beignet à la framboise	 Fruit	Compote de fruits	Flan nappé caramel	Bûche de Noël



Végétarien



Les Produits biologiques



Le produit maison  
"Simple et bon"



Les produits locaux

**Nous te souhaitons un bon appétit !**



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