













| MIDI            | LUNDI   | MARDI<br>animation terroir  | MERCREDI | JEUDI  | VENDREDI              |
|-----------------|---|---|----------|--|-----------------------|
| ENTREE          | Duo de Salami et Rosette cornichon  | Salade de Betteraves aux pommes   |          | Piémontaise au jambon maison   | Salade verte          |
| PLAT PROTIDIQUE |  Goulash de bœuf charolais |  Rôti de porc de Ressins façon terroir   |          |  Emincé de dinde de la Loire        | Tomate farçie         |
| ACCOMPAGNEMENT  | Macaronis   |    Potée de chou maison | Férié    | Haricots beurre  | Riz créole            |
| LAITAGE         | Vache-qui-rit   |  Fromage de Ressins  | 1er MAI  | Yaourt nature sucré  | Montcadi croûte noire |
| DESSERT         | Compote de pomme/fraise   |   Clafoutis aux cerises maison  |          |  Gateaux aux fruits confits maison | Fruit de saison       |

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