











MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carotte râpée à l'orange	Salade composée		Tomate vinaigrette	Jambon blanc
PLAT PROTIDIQUE	Paupiette de veau aux champignons	Cheese-burger		 Rôti de dinde de la Loire miel et citron	 Filet de poisson frais sauce dugléré
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois à la française	potatoes	Ferié	  Jardinière de légumes frais maison	Semoule
LAITAGE	 Yaourt burdignes	Samos	08-mai	 Fromage blanc battu coulis maison	 Cantal
DESSERT	Eclair chocolat	Compote pomme/ananas		Beignet aux pommes	Fruit

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