

















	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Cèleri frais rémoulade	Pâté en croûte et cornichon		 salade de pomme de terre surimi	 Salade verte aux croutons
PLAT PROTIDIQUE		 Saucisse de la ferme de Ressins	nuggets		 Rôti de dinde de la Loire sauce estragon	 pizza au fromage
ACCOMPAGNEMENT		 Lentilles au jus	  Gratin de courgettes maison		Brocolis poêlés	haricots vert
LAITAGE		 Cantal	  Yaourt nature bio		Fromage blanc	Vache qui rit
DESSERT		Liégeois chocolat	 Fruit		 tarte au chocolat maison	cocktail de fruits au sirop

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