












MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves persillées	Salami et cornichon		 Salade verte	 Cake aux olives maison
PLAT PROTIDIQUE	  Lasagne vege Bolognaise	Paupiette de veau aux champignons 		Filet de colin pané	 boulette de bœuf au oignons
ACCOMPAGNEMENT		 Gratin de courgettes maison		Riz pilaf	Petits pois
LAITAGE	Emmental	Petit moulé		 Yaourt burdignes	Brie
DESSERT	Compote de poires	Fruit de saison au choix		 Roulé confiture maison	 Salade de fruits frais

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