



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de campagne cornichons 	Betteraves en salade		Salade de riz composée	Salade d'endives emmental et œufs
PLAT PROTIDIQUE	Steak de veau poêlé	Cordon bleu végétarien 		Saucisse Ferme de cœur 	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Pâtes au beurre	Petits pois étuvés		Gratin de brocolis frais	Blé aux petits légumes
LAITAGE	Vache qui rit	Yaourt nature 		Fromage blanc Ferme de cœur 	Brie
DESSERT	Fruit de saison	Donuts		Fruits au sirop	Compote de fruits



Végétarien



Les Produits biologiques



produit élaboré en  
cuisine "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



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de lentilles du Puy	Taboulé aux raisins de Corinthe 		Salade verte aux noix 	Pommes de terre bio (produit atypique) 
PLAT PROTIDIQUE		 Blanquette de volaille à l'ancienne de la Loire	Crêpe fromage		Sauté de bœuf origine France	Dos de colin en sauce
ACCOMPAGNEMENT		Fondue de poireaux (produits atypiques) 	 Haricots verts 		Tortis couleurs	Epinards béchamel
LAITAGE		Fromage bûchette	Fromage blanc Ferme de cœur		Camembert	Fromage portion
DESSERT		 Gâteau au yaourt fait maison	 Fruit de saison		 Crème caramel élaborée maison	Fruit de saison 



Végétarien



Les Produits biologiques



produit élaboré en cuisine "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



MIDI	LUNDI	MARDI thème noir	MERCREDI	Jeudi	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées  	Salade de riz sauvage noir		Haricots verts vinaigrette	Pizza au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Haché de bœuf soja sauce tomates 	Filet de poulet sauce olives		Steak haché origine France 	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre sautées bio (produits atypiques)  	Haricots rouges		Frites 	Gratin de chou fleur frais élaboré maison 
LAITAGE	Brie 	Fromage		Fromage blanc Ferme de cœur 	Bûche de chèvre
DESSERT	Fruit de saison	Pavé chocolat noir		Compote pommes du Vieux Chérier 	Pêche au sirop au coulis de chocolat



Végétarien



Les Produits biologiques



produit élaboré en cuisine "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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Surimi en salade	Feuilleté de viande		Salade de blé	Potage de légumes maison aux croûtons
PLAT PROTIDIQUE	Saucisson à cuire de Lyon Ferme de cœur 	Boulette de bœuf sauce tomate		Blanquette de veau Ferme de cœur 	 Gnocchis sauce tomate basilic
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Printanière de légumes		Poêlée de carottes 	
LAITAGE	Fromage portion	Fromage blanc		Yaourt nature sucré bio Ferme de cœur	Bleu douceur
DESSERT	Fruits de saison 	Mirabelles sirop		Tiramisu élaboré maison	 Salade de fruits frais maison



Végétarien



Les Produits biologiques



produit élaboré en cuisine "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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Terrine de la Ferme de cœur 	Salade verte 		Potage de légumes élaboré maison	Salade composée
PLAT PROTIDIQUE	Escalope de volaille de la Loire au jus court 	 Croziflette		Saucisses de la Ferme de cœur 	Gratin de saumon aneth
ACCOMPAGNEMENT	Petits pois lardons			Haricots beurre	Riz safrané 
LAITAGE	Petit suisse	Yaourt de la Ferme de cœur 		Fromage à tartiner	Emmental
DESSERT	Fruit de saison 	 Flan chocolat élaboré maison		Poire caramélisée	Compote de fruits



Végétarien



Les Produits biologiques



produit élaboré en cuisine "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



	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Potage de légumes maison	Carottes râpées à l'orange 		Salade verte Jardin des saveurs 	Salade de riz maison
PLAT PROTIDIQUE		Bœuf braisé Ferme de cœur 	Crêpe à l'emmental		Saucisse Ferme de cœur	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT		Pâtes au jus	Poêlées de haricots verts 		Purée maison 	Poêlée asiatique
LAITAGE		Fromage blanc Ferme de cœur 	Yaourt de la ferme		Yaourt nature Ferme de cœur 	Chèvre
DESSERT		Fruits de saison 	Cocktail de fruits		Crème Mont-Blanc	Fruit de saison



Végétarien



Les Produits biologiques



produit élaboré en cuisine "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



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de pâtes	Coleslaw		Céleri rémoulade	 Menu de Noël
PLAT PROTIDIQUE	Poulet rôti de la Loire	 Raviolis aux fromages		Gratin de jambon blanc	
ACCOMPAGNEMENT	 Purée de carottes	 Yaourt sucré		Coquillettes	
LAITAGE	Crème de gruyère	Yaourt sucré		Camembert	
DESSERT	Fruits de saison	Cocktail fruits		Compote pomme 	



Végétarien Bio

Les Produits biologiques



produit élaboré en cuisine "Simple et bon"

Les produits locaux 

**Nous te souhaitons un bon appétit !**