













	MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Salade de lentilles du Puy	 Taboulé raisins de Corinthe	Jambon blanc supérieur	Salade verte aux noix 	Pommes de terre bio 
PLAT PROTIDIQUE		Crêpe fromage	 Blanquette de volaille à l'ancienne de la Loire	Lasagnes ricotta	Sauté de bœuf origine France	Dos de colin en sauce
ACCOMPAGNEMENT		Printanière de légumes 	 Haricots verts		Pâtes locales St Romain la Motte	Épinards béchamel
LAITAGE		Fromage bûchette	Fromage blanc Ferme de cœur	Fromage ou laitage	Yaourt nature sucré bio	Fromage portion
DESSERT		 Gâteau au yaourt fait maison	Fruit de saison	Fruit de saison	 Crème caramel faite maison	Fruit de saison 



Végétarien



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	F É R I É	Betteraves en salade	Salade de riz composée	Feuilleté viande	Salade d'endives emmental et œufs
PLAT PROTIDIQUE		Steak de veau poêlé	Cordon bleu végétarien	 Jambon cuit au torchon Salaison Chassignol	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT		 Torsades locales au beurre St Romain la Motte	 Petits pois étuvés	Gratin de brocolis frais	Blé aux petits légumes
LAITAGE		Vache qui rit	 Yaourt nature Ferme de cœur	 Fromage blanc Ferme de cœur	Brie
DESSERT		Fruit de saison	Donuts	Fruits au sirop	Compote de fruits



Végétarien



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	Terrine de campagne cornichons Salaison Chassignol	Feuilleté viande	Semoule taboulé	 Potage de légumes maison aux côtons
PLAT PROTIDIQUE		 Saucisson à cuire Ferme de cœur	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Paupiette de veau sauce aux champignons	 Blanquette de veau Ferme de cœur	  Gnocchis sauce tomate / basilic
ACCOMPAGNEMENT		Riz	Printanière de légumes	Haricots verts poêlés	 Poêlée de carottes	
LAITAGE		Fromage portion	 Fromage blanc Ferme de cœur	Fromage ou laitage	 Yaourt nature sucré bio Ferme de cœur	Bleu douceur
DESSERT		Mirabelles au sirop	Fruit de saison 	 Crème dessert faite maison	 Compote du Vieux Chérier	Fruit de saison

 Végétarien

 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	 Carottes râpées 	Salade de riz au thon	Salade de chou fleur frais	Haricots verts vinaigrette	Pizza au fromage
PLAT PROTIDIQUE	Chipolatas vege rôties au jus de viande	filet de poulet sauce olives	Escalope panée	 Steak haché origine France	Poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	 Pommes de terre sautées bio 	Haricots rouges	Pâtes locales St Romain la Motte	Frites	Gratin de chou fleur frais fait maison 
LAITAGE	Brie	Yaourt aromatisé Ferme de cœur	Fromage ou laitage	 Fromage blanc Ferme de cœur	Bûche de chèvre
DESSERT	Fruit de saison	 Pavé chocolat au lait fait maison	Compote pomme	 Compote pomme du Vieux Chérieur	Pêches au sirop coulis fruits rouges



Végétarien



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