









MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	 <b>PIEMONTAISE</b>	<b>Menu végétarien</b>  <b>HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTE</b>		<b>COLESLAW</b>	<b>ŒUF DUR MAYO</b>
<b>PLAT PROTIDIQUE</b>	<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>	 <b>STEACK EPINARD FROMAGE</b>		<b>SAUCISSE</b>	<b>DOS DE COLIN SAUCE CITRON</b>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>PETITS POIS</b>	<b>BROCOLIS GRATINÉS</b>		<b>PURÉE DE POMME DE TERRE</b>	<b>HARICOTS BEURRE EN PERSILLADE</b>
<b>LAITAGE</b>	<b>SAMOS</b>	<b>BUCHETTE MÉLANGE</b>		<b>FROMAGE BLANC SUCRÉ</b>	<b>COULOMMIERS</b>
<b>DESSERT</b>	<b>COMPOTE POMME CASSIS</b>	<b>ILE FLOTTANTE ET SA CRÈME ANGLAISE</b>		<b>FRUITS</b>	<b>BROWNIES</b>

 Végétarien

 Les Produits biologiques

 Le produit maison "Simple et bon"

 Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

Les menus sont réalisés par les diététicienne Newrest Restauration, selon les recommandation du GEMRCN

