



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé		Concombre à la ciboulette 	Melon
PLAT PROTIDIQUE		Cordon bleu		Quenelle sauce Provençale	Filet de Poisson meunière et son citron
ACCOMPAGNEMENT	<i>FERIE</i>	Gratin de choux fleur		Riz	Haricots verts en persillade
LAITAGE	<i>PENTECÔTE</i>	St Félicien		Samos	Fromage blanc sucré
DESSERT		Fruits		Liégeois au chocolat	Beignet au pommes



Végétarien



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