

Menus du mois


*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

26-janv. Lundi	27-janv. Mardi VEGETARIEN	28-janv. Mercredi	29-janv. Jeudi	30-janv. Vendredi
	Taboulé ☼			
Knack de volaille	Pané de blé		Blanquette de veau	Brandade de poisson 🐟
Purée de courges	Haricots verts ☼		Riz	
Yaoourt nature ☼	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Cookie			Compote ☼	Fruit frais ☼
9-févr. Lundi VEGETARIEN	10-févr. Mardi	11-févr. Mercredi	12-févr. Jeudi	13-févr. Vendredi
Ouf dur ☼			Potage	Salade et oignons frits
Pâtes ☼ fromagères et petits légumes	Emincé de poulet rôti		Cordon bleu	Filet de poisson à la normande 🐟
	Epinards hachés à la crème et pommes de terre		Petits pois	Spaghettis
	Fromage ☼			Yaoourt aromatisé ☼
Fruit frais ☼	Eclair au chocolat		Fruit frais ☼	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 🐟

Fait maison 🏠

2-févr. Lundi VEGETARIEN	3-févr. Mardi 0	4-févr. Mercredi	5-févr. Jeudi 0	6-févr. Vendredi
			Salade de riz	Salade verte
CROUSTI FROMAGE	Sauté de boeuf aux olives		Poisson pané et citron 🐟	Hachis parmentier
Trio de légumes et riz ☼	Pommes vapeur		Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	
Petit suisse ☼	Yaoourt nature ☼			Petit suisse aromatisé ☼
Compote ☼	Fruit frais ☼		Flan vanille	
16-févr. Lundi	17-févr. Mardi VEGETARIEN	18-févr. Mercredi	19-févr. Jeudi BRETAGNE	20-févr. Vendredi
	Salade iceberg			
Boulettes de boeuf ☼ sauce BBQ	Tajine de légumes et pois chiches		Jambon braisé sauce au cidre*	Lasagnes au saumon 🐟
Rösti de pommes de terre	Semoule ☼		Poêlée bretonne	
Fromage ☼	Fromage blanc aromatisé ☼		Petit moulé	Fromage ☼
Fruit frais ☼			Crêpe au sucre ☼	Crème dessert chocolat

Origine France 🇫🇷

LOCAL



* = plat contenant du porc