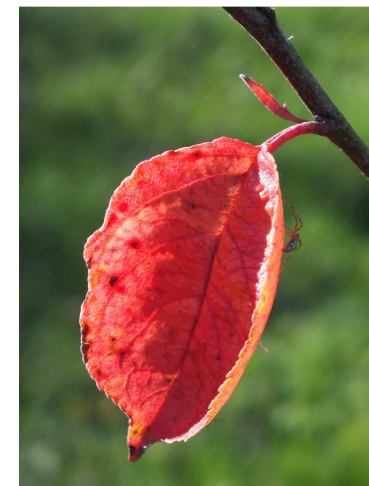


Codes couleur

- Fruits et légumes
- Céréales et féculents
- Lait, yaourt, fromage
- Viande, poisson, oeuf
- Sucre

Au Menu :

Semaine du 5 au 9 novembre 2018



LUNDI

Carottes au basilic ou
Pamplemousse

Boulettes de bœuf sauce
moutarde

Purée et Champignons
sautés

Produit laitier

Dessert au choix

MARDI

Friand au fromage ou
Friand à la viande

Cabillaud grillé sauce
aurore

Mélange de céréales aux
lentilles roses* et
Brocolis cuisinés

Produit laitier

Dessert au choix

JEUDI

Chou rouge aux
pommes ou Céleri
rémoulade°

Saucisse 'Knack'
Pommes de terre
boulangère et Carottes
glacées

Produit laitier

Far breton ou Clafoutis
maison

VENDREDI

Cocktail de crevettes ou
Betteraves mimosa

Cordon bleu
Lentilles cuisinées et
Haricots verts ail et
tomate

Produit laitier

Fruits

Tous les jours : buffet de crudités et pain – Pain BIO le vendredi.
De novembre à mars, potage maison proposé une fois par semaine.
* issu de l'agriculture biologique ** BBC : Bleu Blanc Cœur
° mayonnaise végétale

Menu sous réserve de modifications pour impératifs techniques

La gestionnaire
V. Le Poul

Le Principal
J.L. Simon