





















Menu de la semaine 47 du 20 au 24 Novembre 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes 	Chou Fleur Vinaigrette 	Chou blanc et pomme granny vinaigrette 	Macédoine mayonnaise 	Velouté de potiron 
Plat Plat sans viande	Brandade de poisson 	Boulettes de bœuf sauce tomate  Boulettes végétales sauce tomate	Sauté de veau sauce marengo  Omelette aux herbes	Tortilla PDT Oignon 	Filet de poisson sauce ciboulette 
Accompagnement		Spaghettis BIO + Emmental râpé 	Epinards BIO à la crème  		Brocolis BIO 
Produit laitier	Gouda	Emmental	Petit suisse fruité	Camembert BIO 	Yaourt nature + sucre
Dessert	Fruit de saison	Crème chocolat	Fruit de saison BIO	Compote de pomme	Fruit de saison
Gouter	Lait Compote coupelle Pain + Confiture	Fromages blanc BIO + Sucre Fruit de saison Barre bretonne 	Vache qui rit Fruit Pain 	Lait Fruit Brioche chocolat 	Fromage blanc fruité Jus de fruit Pain + Chocolat



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.