


























Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Betteraves vinaigrette 	Pâtes cervelas, cornichons, vinaigrette, persil) 	Œuf mimosa (mayonnaise)	Carottes, chou verts, maïs, mayonnaise 	Potage (oignons, PDT, carottes, chou fleur), 
PLAT 	Rougaille de saucisses 	Filet de poisson du marché	Escalope à la crème 	Boulettes végétarienne à la tomate 	Hachis parmentier (Plat protidique+légumes) 
ACCOMPAGNEMENT 	Riz pilaf 	Gratin de courgettes 	Pdt sautées aux lardons et haricots beurre 	Gratin dauphinois 	Salade verte en agrément 
FROMAGE 		Fromage		Fromage	
DESSERT 	Yaourt aux fruits	Fruit 	Fruit 	Compote 	Far breton 

Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

