





MENU du 23 au 27 JANVIER 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	<i>Salade fromagère aux bâtonnets de dinde</i>	<i>Rosette</i>		<i>Oeufs mayonnaise</i>	<i>Pamplemousse</i>
PLAT	 Sauté de porc label rouge façon basquaise Haricots verts	 Veau(boucherie Blouet) aux olives Brocolis et gratin dauphinois		 <i>Pâtes bio sauce tomate aux lentilles corail et gruyère râpé</i>	 <i>Poissons (Le Guilvinec) sauce chorizo</i> Riz
DESSERTS	Chanteneige bio Pomme bio de jean pierre Sclaminec	Camembert bio Yaourt aromatisé		yaourt nature Banane bio	Carré frais bio Beignet au chocolat

Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnement

Recette
Végétarienne



Produit
Breton



Produit
Biologique



Recette
du Chef



Produit
Français

