





# MENU du 27 AU 31 MARS 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTRÉES</b>	<i>Salade landaise (lardons, gésiers confits, oeufs durs et croûtons)</i>	<i>Taboulé à la menthe</i>		<i>Salade fromagère</i>	<i>Samoussa au poulet</i>
<b>PLAT</b>	Sauté de poulet au cidre  Spaghetti	  <i>Omelette bio au fromage</i>  haricots verts à la provençale		 <i>Rôti de porc à la charcutière</i>  <i>Gratin dauphinois et ratatouille</i>	 <i>Saucisses grillées</i>  <i>Purée</i>
<b>DESSERTS</b>	P tit louis  Ile flottante	<i>Samos</i>  <i>Donuts nature</i>		<i>Yaourt nature sucré</i>  <i>Mandarine</i>	<i>Carré frais bio</i>  <i>Riz au lait de kervannes</i>

Recette  
Végétarienne



Produit  
Breton



Produit  
Biologique



Recette  
du Chef



Produit  
Français



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