





MENU DU 10 AU 14 MARS 2025

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	feuilleté hot dog	Salade de pommes de terre cervelas		Salade de concombres	Salade de mâche mimolette et emmental
PLAT	 Blanquette de veau(boucherie Blouet) à l'ancienne Riz	 Omelette fromage Haricots verts		 Tartiflette Salade verte	 Fish and chips Sauce tartare Carottes vichy
LAITAGE	P'tit Louis coq	Fromage blanc nature bio*(ferme du Vern)		Emmental stick	Bombel
DESSERTS	Yaourt liégeois	Pommes bio*		Beignet aux pommes	Clémentine bio*



Recette
Végétarienne

Produit
Breton



Produit
Français



* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

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