

Semaine du 06/10 au 12/10

Recou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème	Salade de blé au pesto	Tomates & mozzarella	Cake au fromage
	Pâté de campagne	Guacamole & chips tortillas	Toast au fromage de chèvre	Pamplemousse
	Salade au fromage, jambon et tomates	Œuf mimosa	Saucisson à l'ail	Salade César (salade verte, poulet, croûtons et sauce fromagère)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue	Falafels	Bœuf à la méditéranéenne	Filet de poisson sauce aurore
	Chipolatas	Canette braisée au miel	Calamars à la romaine	Gratin de tortis au fromage
	Carottes au cumin / Riz (bio)	Semoule (bio) / Bâtonnière de légumes	Frites / Crumble de légumes	Gratin de chou-fleur à la béchamel / Tortis
				Salade verte 🕌
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Moelleux aux amandes	Fruit frais AB **
DESSERTS	Crème au chocolat	Fruit frais 🔆	Fruit frais *	Pain perdu
	Fruit frais	Chou à la chantilly	Fromage blanc aux framboises	Petits suisses
Équilibre TON MENU	Concombre à la crème	Salade de blé au pesto	Tomates & mozzarella	Cake au fromage
	Paupiette de dinde sauce barbecue	Falafels	Bœuf à la méditéranéenne	Filet de poisson sauce aurore
	Carottes au cumin / Riz (bio)	Semoule (bio) / Bâtonnière de légumes	Frites / Crumble de légumes	Gratin de chou-fleur à la béchamel / Tortis
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Moelleux aux amandes	Fruit frais



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fournisseurs locaux

Yaourts natures, sucrés et aromatisés bio : Bara'laezh GAEC la ferme de Kerdudal à Riec-Sur-





Les préparations sont faites avec du lait Bleu Blanc Cœur

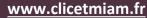


Produit Bio



Plat végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :



Code à saisir : VCD0GB

