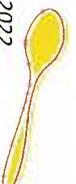




Semaine du 24 au 28 octobre 2022

Menu



Vaccances

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade fantaisie
(frisée, chou chinois, chicorée)
Vinaigrette nature

Betteraves en salade

Vinaigrette échalote

Carottes râpées

Vinaigrette échalote

Taboulé au bouligour

Rillettes de sardines

Pavé de merlu
sauce armoricaine
(estragon, crème, concentré de tomate)

Emincé de poulet sauce estragon
(paprika, thym, cumin, crème)

Rôt de bœuf au jus

Croq veggie tomate

Couscous merguez

Purée de pommes de terre
Mélange légumes et brocolis
(chou fleur, carotte, brocoli)

Frites et ketchup

Haricots verts

Flageolets

Epinards à la crème

Pommes vapeur

Fromage frais sel de Guérande

Fromage frais aux fruits

Coulommiers à la coupe

Yaourt nature et sucre

Saint Paulin à la coupe

Purée de pomme cannelle
BIO

Fruits de saison

Moelleux pommes
spéculoos

Fruits de saison

Fruits de saison

Baguette et pâte à tartiner
Lait
Fruit

Pâtisseries
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Bongateau au chocolat
Fromage frais sucré
Fruit

Gaufre au sucre
Lait
Jus de raisin

Palets bretons
Lait
Compote pomme cassis



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée