

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Du 1er au 4 		Carottes à l'orange Croziflette aux fromages <b>Compote</b>	Pillettes de thon Escalope à la crème Carottes aux curry <b>Fromage</b> - fruit	Palade maïs/choux rouge/ananas Kebab* Frites fraîches Pommes caramélisées chantilly
Du 7 au 11 On mange quoi ? 	Duo salade mimolotte/croutons Rôti de porc au thym <b>Haricots verts</b> Semoule au lait	Velouté poireaux/pomme de terre Choux fleur au gratin Œuf à la crème Fromage blanc /céréales chocolat	Farandoles de crudités Boudin purée <b>Fromage</b> - fruit	Poisson frais Riz pilaf Fromage Panna cotta coulis fruit
Du 14 au 18 bon appétit! 	Crème de légumes au fromage Saucisses <b>Lentilles</b> Salade de fruits	Beurre de sardine Emincé de bœuf <b>Petits pois</b> Tarte aux pommes	Choucroute de la mer Fromage Crème à la vanille	Guacamole Gratin de penne/ <b>brocolis</b> Fruit
Du 21 au 25 L'heure... du repas !	Duo carottes-concombre/fêta Parmentier de canard Far breton	Palade verte aux graines de lin Pizza aux 3 fromages Yaourt aux fruits	Poisson sauce citron Semoule Fromage Cake aux poires	Pâté d'agneau Champignons/carottes/pommes de terre Fromage Gâteau au chocolat
Du 28 au 31 Menu de la semaine 	Palade de blé Omelette au fromage Fromage blanc aux copeaux chocolat	Mélange mûre salade /emmental Langue de bœuf <b>sauce tomate</b> Coquillettes Compote	Radis/beurre Poisson pané frais <b>Duo de haricots</b> Pan pâtissier	

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)



\* Viande Bovine Française

Menu végétarien

*Aliment bio*

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque