















	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Du 1er au 4</p> 				
<p>Du 7 au 11</p> <p>L'heure...  du repas !</p>	 Lasagnes sauce tomate/épinards/chèvre Fromage Fruit de saison	Radis / beurre Navarin d'agneau Haricots blancs à la bretonne Petit suisse	Pizza au thon Salade Fromage Poires au chocolat	
<p>Du 14 au 18</p> <p>bon appetit! </p>	 Carottes râpées Omelette à la cive et fromage Far breton aux pruneaux	Roulé de chicons à la béchamel Fromage blanc fermier/muesli	Crème de légumes Yassa Haricots verts Yaourt à boire - 1/2 kiwi	Poisson au beurre blanc Riz pilaf aux carottes Fromage Tarte aux pommes
<p>Du 21 au 25</p> 	Pamplemousse Rôti de porc au romarin Choux fleur au beurre persillé Tourteau fromager	 Poêlée de riz/maïs/pois chiche/amandes effilées Fromage - orange	Repas mystère élaboré par les enfants 	Daube à la niçoise  Spaghetti Fromage Fruit de saison
<p>Les 28 et 29</p>  <p>MENU DE LA SEMAINE</p>	 Hachis parmentier aux boudins noirs Fromage Crumble poires/chocolat	 Boulgour aux petits légumes Crème à la vanille Pomme		

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 stricte 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

Aliments bio selon approvisionnement

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