

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|---|--|---|--|---|
| | | | | |
| Du 1er au 4 | | | | |
| Du 7 au 11 L'heure... du repas ! | Lasagnes sauce tomate/épinards/chèvre Fromage Fruit de saison | Radis / beurre Navarin d'agneau Haricots blancs à la bretonne Petit suisse | Pizza au thon Palade Fromage Paires au chocolat | |
| Du 14 au 18 bon appétit! | Carottes râpées Omelette à la cive et fromage Far breton aux pruneaux | Roulés de dicons à la béchamel Fromage blanc fermier/muesli | Crème de légumes Yassa Haricots verts Yaourt à boire - 1/2 kiwi | Pisson au beurre blanc Riz pilaf aux carottes Fromage Carte aux pommes |
| Du 21 au 25 | Pamplemousse Rôti de porc au romarin Choux fleur au beurre persillé Courteau fromager | Pêlées de riz/mais/pois diche/amandes effilées Fromage - orange | Repas mystère élaboré par les enfants | Daube à la niçoise Spaghetti Fromage Fruit de saison |
| Les 28 et 29 MENU DE LA SEMAINE | Boulgour aux petits légumes Crème à la vanille Pomme | Pachis parmentier aux boudins noirs Fromage Crumble paires/chocolat | | |

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

Aliments bio selon approvisionnement

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