MENU

de la semaine du 2 nov. au 6 nov.



Lundi 2

Betterave ciboulette

Curry de poulet **L**
Polenta

Fromage et fruits

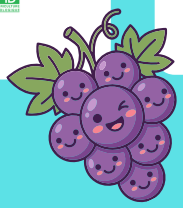


Mardi 3

Soupe potagère

Poisson snacké, rémoulade céleri-pomme
Pommes de terre potatoes

Crème dessert vanille maison



Mercredi 4

Rosette, crudités

Saucisses grillées
Semoule aux raisins

Liégeois vanille caramel

Jeudi 5

Salade pesto

Pizza végétarienne
Salade verte

Fromage blanc coulis de fruits



Vendredi 6

Salade de pomme de terre vif

Émincé de bœuf asiatique
Haricots verts à l'ail

Moelleux aux pommes





LES LABELS

Fait maison

Bio

L = ingrédient labellisé : Label rouge-IGP-Produit fermier

Viandes et poissons : 100% origine France (achats bruts) - boeuf, volaille et porc en très grande majorité d'origine Bretagne.