



MENU

de la semaine

du 1er au 4 sept.



Mardi 2

Pastèque



Calamars

à la romaine

Pommes de terre

rissolées



Fromage et fruits



Mercredi 2



Concombre raita

Nuggets maison



Patate douce

rôtie au four



Liégeois vanille
caramel



Jeudi 3



Carottes râpées
aux amandes



Quiche tomate
aubergine



Salade verte

Cookies aux pépites
de chocolat



Vendredi 4



Houmous de petits
pois à la menthe et
rondelles de crudités



Rôti de porc au four
Gratin de chou-fleur



Milk-shake
banane fraise



LES LABELS



Origine Bretagne



Bio



Toutes nos
viandes = origine
France



Fait maison

L =

ingrédient labellisé : Label
rouge-IGP-Produit fermier