



MENU

de la semaine

du 19 oct au 23 oct.



Lundi 19



Soupe vermicelle

Hachis parmentier

Salade verte

Yaourt
aromatisé

Mardi 20

Piémontaise

Escalope normande L

Brocolis gratinés

Camembert
Fruits de saison

Mercredi 21

Salade de pâtes au
pesto

Poisson meunière
Patate douce rôtie
au four

Liégeois vanille caramel

Jeudi 22

Salade
campagnarde

Dhal de lentille corail
Riz basmati

Compote d'abricots L

Vendredi 23

Betterave pomme

Boules de boeuf
savoyarde L
Frites

Far breton



LES LABELS



Fait maison

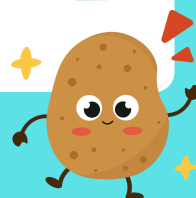


Bio

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.



MENU

de la semaine

du 26 oct au 30 oct.

Lundi 26

Feuilleté fromage

Lasagne bolognaise 

Salade verte 

Liégeois vanille caramel

Mardi 27

Salade endives
lardons emmental 

Brandade de poisson 

Salade verte 

Fromage
Fruits

Mercredi 28

Salade niçoise 

Rôti de porc grand-mère  L

Haricots verts persillés 

Crème vanille 

Jeudi 29

Rosette
crudités 

Saucisse de campagne  L

Lentilles  

Fruits de saison

Vendredi 30

HALLOWEEN

Velouté de potiron 

Boulettes de boeuf
sauce tomate  
Spaghettis nature  

Muffins aux pépites
de chocolat 

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.