

SEMAINE DU 25 NOVEMBRE AU 1ER DECEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage à la tomate	Quiche*	Betteraves au cumin	Salade verte vinaigrette	Tarte aux légumes	Samoussa aux légumes	Crêpe au fromage
PLATS	Rissollette de veau	Fricadelle de bœuf aux oignons	Croque monsieur* et salade mixte (pc)	Couscous (pc)	Filet de lieu sauce crevettes	Fricassée de porc aux pruneaux*	Petit salé aux lentilles*
ACCOMP.	Gratin d'épinards	Beignets de courgettes			Riz	Purée	
FROMAGES	Pont l'évêque	Tomme blanche	Faisselle	Petit moulé	Camembert	Fromage	Produit laitier
DESSERTS	Fruit de saison	Riz au lait	Far breton aux poires	Mousse au citron	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet (*) Contient du porc

INFORMATIONS

Salade de cœurs de palmier : cœurs de palmier, pommes de terre, tomates, maïs

Chou blanc à la japonaise : chou blanc, sésame, soja, sucre roux

Salade bretonne : Chou fleur, tomates, oignons

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

NOM DU CLIENT :