

Menu du 20 au 24 janvier

LUNDI

Crêpe fromage

Poisson (gallen Erquy)

Sauce poivron 🍴

Brocolis pépinette

Flan antillais 🍴

JEUDI

Rillette de thon 🍴

Sot l'y laisse de dinde 🍴

Poêlée champêtre 🍴

(Haricots verts haricots beurre tomate

champignon oignon 🍴

Banane chocolat 🍴



MARDI

Potage de légumes 🍴

Gratin de pâte au boeuf 🍴

Yaourt fermier

(st rioul les gaboriaux)



VENDREDI

Carotte râpée 🍴

Risotto de légumes 🍴

(petit pois poivron oignon champignon

haricot) 🍴

Salade de fruit frais 🍴

(Pomme clementine ananas)



Label rouge



Agriculture biologique



Bleu Blanc cœur



Pêche durable



A.O.P



I.G.P



Fait maison

Viande d'origine française.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

