

































	LUNDI	MARDI REPAS A THEME BRETAGNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade piémontaise  	œuf dur à la bretonne 	Duo de saucisson et beurre 	Betteraves râpées 	Potage  
PLAT 	Blanquette de dinde  	Galette saucisse 	Lasagne bolognaise 	Palette de porc 	Poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Carottes vichy  	Salade verte	Salade verte	Gratin dauphinois  	Brocolis au beurre  
FROMAGE 	Fromage			Fromage  	Fromage 
DESSERT 	Fruit  	Crepe confiture 	Flan nappé caramel	Fruit 	Moelleux au chocolat

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

