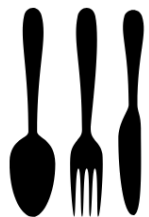









































# Menu



DU 10 au 14 mars 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Salade Antillaise  Pamplemousse	Velouté de légumes   Velouté de carottes  	Salade Normande 	Mousse de foie  Pain de thon 	 Céleri rave maïs  Salade fraîcheur 
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Chipolatas  	Poisson du jour  Sauce citron	Jambon grillé 	Daube de bœuf aux pruneaux   	Chili sin carné 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Gratin de choux fleur 	Coquillettes 	Purée de pomme de terre 	Haricots verts à la tomate  	Riz  Salade verte 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Camembert		Fromage frais	
 <b>DESSERT</b>	Far Breton  Brioche perdu 	Clémentines Kiwis	Yaourt nature sucré  <u>Goûter</u> Pain au lait et chocolat	Pommes  Oranges	Mousse au chocolat  Mousse noix de coco 



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les  
approvisionnements ou prix du marché.

