

MENUS

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 2 MARS	Potage Museau vinaigrette Poule au riz Salade verte Yaourt	Potage Gratin de pâtes Lard laitage polenta Salade de fruits
MARDI 3 MARS	Potage Artichaut vinaigrette Sauté de porc Frites Fruits de saison	Potage Quiche lorraine Salade verte Laitage semoule Yaourt
MERCREDI 4 MARS	potage poireaux Salade composée de pois chiche Poisson en sauce Printanière de Légumes pâtisserie maison	Potage Far breton Salade verte Laitage semoule Yaourt
JEUDI 5 MARS	Potage Cervelas ragout grand-mère Salade verte Fruits de saison	Potage Omelette Haricots verts duo laitage semoule tapioca Abricots pâtissier
VENDREDI 6 MARS	Potage Salade beaucaire Poisson en sauce Ratatouille Yaourt	Potage Tripes à la Bretonne et à la tomates pommes vapeur laitage semoule tapioca Pruneaux au vin
SAMEDI 7 MARS	Potage Tomate vinaigrette Chili Salade verte Fruits de saison	Potage Bouchée à la Reine Salade verte laitage polenta Yaourt
DIMANCHE 8 MARS	Potage salade océane Pintade Galettes de pomme de terre Salade verte pâtisserie maison	Potage Dahl pois cassés et émincé de porc Laitage semoule Fruits de saison

Viandes fraîches d'origine française sauf agneau origine UE, légumes d'origines locales et issus de l'agriculture biologique