





# MENUS DE LA SEMAINE

20-avr. Lundi	21-avr. Mardi VEGETARIEN BIO	22-avr. Mercredi	23-avr. Jeudi	24-avr. Vendredi
Concombre	Œuf ⚙			PIQUE NIQUE n1
Sauté de veau à la crème Emincé VG à la crème Pommes rôties	Nugget's de blé ⚙  Riz et ratatouille ⚙	Haut de cuisse de poulet rôti Tortilla Chou fleur sauce mornay	FILET DE POISSON A LA BORDELAISE PANE DE BLE BEARNAISE POELEE CAMPAGNARDE	SANDWICH JAMBON BEURRE*  CHIPS
	 Petit suisse aromatisé ⚙	 Yaourt nature ⚙	 Fromage ⚙	 FROMAGE
Flan vanille		Moelleux au chocolat ⚙	Compote ⚙	FRUIT FRAIS
LES GOUTERS				
barre bretonne et lait	petits beurre et fruit	pain et fromage	brioche et crème dessert	brownie et yaourt à boire

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende	
Bio ⚙	ORIGINE France 
Végétarien ✓	 LOCAL
MSC Pêche durable 	
★	PLAT CONTENANT DU PORC
FAIT MAISON 	

*Le chef vous souhaite un bon appétit !*

# MENUS DE LA SEMAINE

27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
<b>BIO</b>	<b>VEGETARIEN</b>				
Tomate ☼		Salade marco polo ☼			
Boulettes de bœuf ☼ sauce BBQ Falafels sauce BBQ	Tajine de légumes pois chiches	Merguez Saucisse VG	Poisson meunière et citron ☼ Crousti fromage		
Haricots verts ☼	Semoule ☼	Trio de légumes ☼	Purée de pomme de terre		
Yaourt nature ☼	Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼	Fromage ☼		
	Compote ☼		Cocktail de fruits ☼		
<b>LES GOUTERS</b>					
viennoise et fruit	pain et CHOCOLAT	crêpe et fruit	céréales et yaourt nature		

Légende	
Bio ☼	ORIGINE France 
☼	
MSC Pêche durable	
* PLAT SANS PORC	
FAIT MAISON	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

*Le chef vous souhaite un  
bon appétit !*