
















	Entrée	Protéine-accompagnement	Produits laitiers	Dessert
Lundi 13	Tomate Mozza 	Poisson à la Bordelaise Riz safrané 	Yaourt à boire	Galette Bretonne
Mardi 14	Salade de pâtes 	Steak (bœuf)  Ratatouille 	Mimolette 	Banane
Mercredi 15	Mélange Crudités 	Côte de porc  Pommes noisettes	Saint Nectaire 	Gâteau à la fraise
Jeudi 16	Assiette de charcuterie 	Blanc de Poulet épicés  Haricots plats 	Crème chocolat	Kiwi
Vendredi 17	Entrée chaude	Chili Sin Carné 	Gouda	Glace coco

Groupes d'aliments :

Légende qualité des produits:

Légumes et fruit
Produits laitiers



Fait maison



Label Rouge



Produit issu de la pêche durable

Viandes, poissons, œuf



Produits bio



AOC/AOPA

Féculents, légumes secs



Local



Bleu blanc coeur

Menu végétarien

La Gestionnaire
Mme GILLE



Le Responsable de Restauration
M. JASIAKIEWIEZ



La Principale
Mme RICHOU-DIZET

