









Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
salade de lentilles wings de poulet haricots verts fruit	pêche au thon croque monsieur salade verte salade de fruits frais	salade aux lardons steak/ escalope de veau haricots blancs bio  petits suisses	carottes râpées poisson frais à la crème de poireaux gratin dauphinois crème vanille bio 
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
quiche lorraine brochette orientale pipérade éclair chocolat	salade pomme fromage raviolis bolognaise au haché végétal bio  fruit bio 	betterave mimosa sauté d'agneau purée fruit	salade de blé brochette de poisson carottes vichy carré président
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENDREDI 24
salade piémontaise (PDT,tomate,oeuf,cornichon,mayo) rôti de bœuf sauce du chef gratin de choux fleurs fruit bio 	salade composée (salade,tomate,emmental,oeuf) axoa de veau pommes vapeur yaourt nature bio 	concombre gratiné de poisson crustacé (penne,cubes de poisson, crevettes) gouda 	tomate mozzarella escalope de poulet beignet de salsifis fruit bio 
LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 30	VENDREDI 31
salade de riz (riz,ananas,tomate,oeuf,p.pois,concombre) brochette de poisson poêlée de légume fromage blanc	<b>menu breton</b> salade fond d'artichaut maïs galette sarrazin garnie (galette,béchamel,jambon de dinde,champignons,râpé) far breton maison		