





















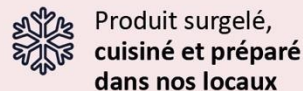


Semaine du 03/02/2025 au 07/02/2025

Ces menus sont susceptibles de changement en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnement. Les menus sont supervisés par une diététicienne.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée Macédoine de légumes   13	Menu élaboré par la classe des CP-CE1 Repas Breton	Wrap  10	Soupe poireaux / pommes de terre   10	Batavia   13
Plat Steak Végétarien  4	Salade composée   13-1-5	Bavette Sauce Champignon   8-2-7	Filet de Limande meunière  5	Pâtes Carbonara  4-10
Garniture Petits pois / carottes 	Galette de sarrasin Jambon gruyère  10-4-2	Purée 10	Haricots verts 	
Produit Laitier Fromage 10	Yaourt Vanille  10	Petit Suisse 10	REPAS COULEUR VERT	Fromage 10
Dessert Fruit	Crêpe au sucre   10-4-2	Fruit	Entremets à la pistache  4-2-10-7-3	Roulé à la fraise  4-2

Allergènes 1 crustacés 3 fruits à coque 5 poisson 7 soja 9 arachide 11 sulfites 13 moutarde
 2 œufs 4 gluten 6 graine de sésame 8 céleri 10 lait 12 lupin 14 mollusques



Qualité Bleu
Blanc Cœur



Produit local



Produit BIO