

# m e n u



du 27 novembre au 01 décembre 2017

Nous vous proposons un nouveau menu de la semaine

	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
<b>DÉJEUNER</b>					
<b>Entrée</b>	Salade composée	Terrine de campagne	Rémoulade de céleri & carottes	Radis / beurre	Feuilleté poulet & poireaux
<b>Plat</b>	Cordon bleu	Dos de cabillaud	Boulettes d'agneau	Hachis Parmentier	Omelette
<b>Accompagnement</b>	Poêlée bretonne	Riz <b>BIO</b> cantonnais	Semoule <b>BIO</b>	Salade verte	Haricots verts
<b>Produit laitier</b>	St Albroy	Yaourt aux fruits <b>BIO</b>	Emmental	Yaourt nature <b>BIO</b>	Mimolette
<b>Dessert</b>	Crème brûlée	Tarte crumble poire chocolat	Liégeois	Fruit de saison	Cône glacé
<b>Petit Déjeuner</b>		Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit
<b>Goûter</b>	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	Boisson Barre de céréales	
<b>DÎNER</b>					
<b>Entrée</b>	Tomates / maïs	Crevettes nordiques	Velouté d'asperges	Duo de saucissons	
<b>Plat</b>	Kebab	Steak haché	Sauté de dinde	Poisson meunière	
<b>Accompagnement</b>	Frites	Choux fleur gratiné	Petits & carottes <b>BIO</b>	Riz & ratatouille	
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	
<b>Dessert</b>	Raisin	Flan vanille & galettes bretonnes	Pomme au four	Tartelette aux fruits rouges	

Toutes nos viandes bovines sont garanties "CE". Le bon de traçabilité peut être consulté sur simple demande auprès du personnel de restauration.

La Gestionnaire,  
M. EVEN

Le Principal,  
C.LECOLIER