















MERCREDI 10	MERCREDI 17	MERCREDI 24	MERCREDI 31
Pâté de campagne et cornichons * Roulade de volaille et cornichons		Céleri à la rémoulade 	Salade du chef  <i>(Batavia, jambon dinde, emmental, olives noires)</i>
 Cuisse de poulet rôti	Sauté de porc au jus  * Sauté de dinde au jus	Steak haché de veau au jus	 Sauté de bœuf sauce normande  <i>(Oignons, champignons, crème fraîche)</i>
Frites	 Tortis bio	Haricots verts 	Aloo Gobi  <i>(Chou fleur, pomme de terre, curry, oignons)</i>
	Cantal		
Fruit de saion	 Fruit de saison bio	Eclair au chocolat	Mousse au chocolat au lait
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Pain et chocolat	Jus de fruit Brioche	Fruit de saison Barre bretonne	Chocolatine

MERCREDI 7	MERCREDI 14
	Pizza au fromage
Chipolatas *Saucisse de volaille	Sauté de dinde franchard  <i>(Champignons, estragon, jus de citron, mélange de légumes)</i>
Lentilles 	Brocolis béchamel 
 Emmental	
Fruit de saison	Fruit de saion
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Fromage blanc aux fruits Barre Bretonne	Pain et chocolat



Confectionné à la cuisine centrale

* Plat de substitution



Produits locaux, circuits courts

Toutes nos viandes sont d'origine France



Agriculture Biologique



Poissons issus de la pêche durable



Boeuf Race à viande



Viande Label Rouge



Plat végétarien



A.O.C



I.G.P