

MENUS

Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI 11	MARDI 12
 <p style="text-align: center;">Saucisson sec *</p> <p style="text-align: center;">Aiguillettes de poulet</p> <p style="text-align: center;">Pepinettes au beurre</p> <p style="text-align: center;">Coulommiers</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;">Quiche lorraine *</p>  <p style="text-align: center;">Burger de veau sauce champignons</p> <p style="text-align: center;">Ecélée de légumes</p> <p style="text-align: center;">Faisselle</p> <p style="text-align: center;">Galette bretonne</p>
MERCREDI 13	JEUDI 14
<p style="text-align: center;">Macédoine de légumes et pointes d'asperges</p> <p style="text-align: center;">Filet de lieu à l'aneth</p> <p style="text-align: center;">Chou-fleur au fromage</p>  <p style="text-align: center;">Edam</p> <p style="text-align: center;">Far breton aux pruneaux ☺</p>	 <p style="text-align: center;">Tomate</p> <p style="text-align: center;">Fricadelle de bœuf au fromage</p> <p style="text-align: center;">Farfalle</p> <p style="text-align: center;">Rondelé au sel de Guérande</p> <p style="text-align: center;">Compote de pommes</p>
VENDREDI 15	INFORMATIONS
<p style="text-align: center;">Salade de radis aux abricots secs</p>  <p style="text-align: center;">Brandade de poisson (pc) ☺</p> <p style="text-align: center;">Camembert</p> <p style="text-align: center;">Liégeois chocolat</p>	<p>* Produit substituable si menu sans porc</p> <p> VEF : Viande Bovine Française</p> <p>☺ Diat fait maison</p>



bon appetit a tous!