



































LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
<b>Champignons à la grecque</b> 	<b>Salade de carottes râpées</b>   	<b>Mousse de canard</b> 	<b>Potage de légumes</b>  
<b>Hachis parmentier</b>  	<b>Rôti de porc aux pruneaux</b>   	<b>Bœuf bourguignon bio</b>    	<b>Poisson à la tomate</b>  
<b>Salade verte</b>  	<b>Haricots verts au beurre</b>  	<b>Tortis au beurre</b> 	<b>Chou romanesco</b>  
<b>Yaourt aux fruits</b> 	<b>Camembert</b> 	<b>Fromage blanc sucré</b> 	<b>Fromage chèvre</b> 
	<b>Compote de pomme biscuitée</b>	<b>Fruit ananas</b> 	<b>Far breton maison</b>  



Produits frais/crus



Produits locaux  
(maxi 150 km)



Produits bio



Préparation, cuisson, assemblage par les cuisiniers