



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

**REPAS VEGETARIEN**


lundi 24 février	mardi 25 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
fêtons les Modeste	fêtons les Roméo	fêtons les Honorine	fêtons les Romain
COLESLAW	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES	CHIFFONADE DE LAITUE VINAIGRETTE
FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE POIS CHICHE	JAMBON & CORNICHON	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS
SAUCE CARBONARA	OMELETTE AU FROMAGE	STEAK DE VEAU	ROTI DE PORC AU JUS
COLIN EN SAUCE	DAHL DE LENTILLES CORAIL AUX FRUITS SECS	BLANQUETTE DE POISSON MSC 	QUENELLES DE POISSON GRATINEES AU CHEDDAR
PATES	GRATIN DE CHOU FLEUR	POMME DE TERRE AU FOUR 	NAVETS GLACES
CAROTTES SAUTEES	RIZ BIO 	BROCOLIS SAUTE	SEMOULE BIO SAUCE TOMATE 
YAOURT SUCRE	TOMME NOIRE	CAMEMBERT BIO 	BUCHE MI CHEVRE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUIT	FLAN CAMEL	POIRES CHOCOLAT AU AMANDES
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

DÉJEUNER

Légende :

Produits Bio Produits Labellisés Produit Local Cuisiné Maison Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Mardi gras



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



REPAS VEGETARIEN

	lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
	fêtons les Ch.le Bon	fêtons les Guénolé	fêtons les Olive	fêtons les Colette
	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	PATE DE CAMPAGNE	CELERI REMOULADE
	PIZZA FROMAGE	SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CAROTTES CUITE VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE D'ENDIVES
	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	PILON DE POULET MARINE	CHEESE BURGER MAISON	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA
	FILET DE COLIN SAUCE CITRONE MSC	GRATIN DE POISSON (COLIN, CREVETTES ET MOULE)	FISH AND CHIPS	GALETTE D'HARICOT ROUGE AU PARMESAN
	COEUR DE BLE BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES	COQUILLETTE BIO
	BROCOLIS	RIZ MADRAS	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
	CAMEMEBRT BIO	MIMOLETTE	MAROILLES	YAOURT SUCRE
	YAOURT AUX FRUITS	<b>BEIGNET</b>	PETIT POT DE GLACE	COMPOTE POMME CANNELLE
	CREME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

DÉJEUNER

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.