

Au menu du mois d'Avril

LE JOUR DU 

LUNDI | 13-avr.
Lun

MARDI | 14-avr.
Meurzh

MERCREDI | 15-avr.
Merc'her

JEUDI | 16-avr.
Yaou

VENDREDI | 17-avr.
Gwener

Crêpe au fromage

Sauté de dinde LR sauce curry



Petits pois BIC 

Yaourt aromatisé

Gâteau d'œufs BIO sauce forestière



Haricots verts BIO 

Fromage frais nature

Donut au sucre

Salade coleslaw BIO 

Bolognaise de bœuf

Coquillettes

Purée de pomme

Colin mariné thym et citron

Semoule

Edam

Pomme

Saucisse de Francfort (volaille)

Lentilles

Brie

Liégeois vanille



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée



Au menu du mois d'Avril

LUNDI | 20-avr.
Lun

MARDI | 21-avr.
Meurzh

MERCREDI | 22-avr.
Merc'her

JEUDI | 23-avr.
Yaou

VENDREDI | 24-avr.
Gwener

Céleri rémoulade

Steak haché sauce bourguignonne

Pennes BIO semi-complètes 

Purée pomme fraise

Rôti de dinde sauce lyonnaise

Rôti de dinde sauce lyonnaise

Brocolis BIO 

Coulommiers

Flan nappé caramel

Salade verte BIO et dés de
mimolette 

Omelette

Ratatouille

Paris Brest

Betteraves rouges

Axoa de veau

Pommes Wedge

Fromage blanc

Aiguillette de colin panée sauce
ketchup

Riz BIO semi-complet 

Fromage ail et fines herbes

Pomme BIO 



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée