






























Menu de la semaine

Déjeuner

Du 02 au 05 Avril 2024

| | Mardi 02 | Jeudi 04 | Vendredi 05 |
|-----------|--|---|---|
| ENTREE | Chou rouge râpé au fromage frais  | Crêpe aux fromages | Taboulé  |
| PLAT | Lasagne bolognaise de pois    | Poisson du jour  sauce crustacés  | Sauté de boeuf    aux aromates  |
| GARNITURE | Salade verte garniture  | Haricots verts   à l'ail | Carottes au jus  |
| FROMAGE | Yaourt brassé aromatisé cerise    | Tomme de savoie  à la coupe | Brie |
| DESSERT | Banane | Brownies  | Compote pomme/banane  |

 Bio  BZH  Fait maison  Poisson frais  Repas Végétarien  Indication géographique protégée  Produits fermier
 Viande d'Origine France

