

Au menu du mois d'Octobre

LE JOUR DU 

LUNDI | 21-oct.
Lun

Sauté d'agneau sauce bobotie

Semoule

Edam

Raisin blanc

MARDI | 22-oct.
Meurzh

Carottes râpées

Galette espagnole

Ratatouille

Chou à la vanille

MERCREDI | 23-oct.
Merc'her

Saucisse de volaille

Haricots verts

Brie

Banane BIO

JEUDI | 24-oct.
Yaou

Salade verte et maïs

Limande meunière

Purée de pommes de terre

Yaourt nature sucré

VENDREDI | 25-oct.
Gwener

Boulettes de veau à l'estragon

Carottes au cumin

Fraidou

Tarte aux pommes normande



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'Octobre

LE JOUR DU 

LUNDI | 28-oct.
Lun

Pâtes farcies Tex Mex sauce ail et échalote

*

Saint Paulin

Purée pomme ananas (coupelle)

MARDI | 29-oct.
Meurzh

Betteraves rouges BIO vinaigrette 

Rôti de porc au basilic

Sans porc : Rôti de dinde au basilic

Boullgour BIO 

Fromage blanc aromatisé

MERCREDI | 30-oct.
Merc'her

Steak haché

Petits pois

Coulommiers

Donuts au sucre

JEUDI | 31-oct.
Yaou

Radis et fromage frais nature

Nuggets de poulet et ketchup

Pommes de terre rissolées

Crème dessert au chocolat

VENDREDI | 1-nov.
Gwener

Férié



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée