

Du 26 Février au 1 Mars 2024

Du 4 au 8 Mars 2024

Lundi 26/02

- *Friand au Fromage
- *Escalope Viennoise
- *Haricots verts
- *Banane



Lundi 04/03

- *Pizza « Royale »
- *Salade
- *Compote Bio & Gâteau

Mardi 27/02

- *Carottes râpées
- *Poulet rôti
- *Frites Fraiches
- *Yaourt Malo Bio



Mardi 05/03

- *Duo de Crudités
- *Pâte Carbonara
- *Fromage & Fruit



Mercredi 28/02

- *Lasagnes
- *Salade
- *Brownies Crème Anglaise



Mercredi 06/03

- *Quiche « Lorraine »
- *Steak haché de Veau
- *Printanière de Légumes
- * « Petits Filous » aux Fruits



Jeudi 29/02

- *Betteraves & Maïs
- *Merlu Meunière Sauce tomate
- *Riz Bio
- *Eclair au Chocolat



Jeudi 07/03

- *Œuf dur & Macédoine
- *Calamar à la Romaine
- *Riz Sauce Tomate
- *Mousse au Chocolat



Vendredi 01/03

- *Salade Gourmande
- *Saucisse
- *Galette
- *Glace Vanille & Fraise



Vendredi 08/03

- *Hachis Parmentier
- *Salade
- *Crêpe



Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises

La viande de porc ayant le label HVE provient de la Ferme La Briaudais à Pleslin-Trigavou.

Le lait servant à faire la purée et les desserts provient de la Laiterie de la Rance

Logos Labels

	Viande Bovine Française
	Volaille Française
	Viande Porcine Française
	Label Paysan Breton
	Haute Valeur Environnementale
	Label Poisson Pêche Durable MSC
	Pavillon France
	Label Bleu Blanc Cœur
	Label Produit Frais et Local
	Produit Fait Maison
	Appellation d'Origine Protégée
	Lait provenant de la Laiterie de La Rance
	Compagnie de Pêche Saint Malo

