











Semaine du 30 mars

au

3 avril , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie* local				
PLAT PROTIDIQUE	 Forti à la volaille et tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (plat complet)		 Rôti de porc Orloff*	 Accras de morue
ACCOMPAGNEMENT				 Purée de carottes et pommes rissolées	 Macaronis
LAITAGE		Emmental		Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé
DESSERT	 Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit		 Gâteau au chocolat du chef	Madeleine



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

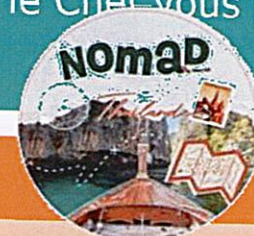










Préparé par notre chef





Les produits locaux


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 Carottes râpées à l'orange 			
PLAT PROTIDIQUE		 Gratin de chou-fleur au jambon* (plat complet) 		 Emincé de poulet thaï	Nuggets de poisson
ACCOMPAGNEMENT	Farfalle	Chou-fleur		Riz	 Tortis
LAITAGE				Camembert	 Pont l'Evêque AOP
DESSERT		Yaourt aromatisé		 Duo ananas et mangue	Coupelle pomme

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !