

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	23 décembre 2024	24 décembre 2024	25 décembre 2024	26 décembre 2024	27 décembre 2024
DEJEUNER	Céleri rémoulade	salade de choux rouge vinaigrette aux noix		Betterave rouge	Croisillon au fromage
	Saucisse aux oignons / Sauté de dinde	Filet de poisson sauce curry lait de coco		Sauté de bœuf aux oignons	Paupiette de dinde
	Ecrasé de pommes de terre	Boullgour		Patatoes	Flageolets aux carottes
	Pain	Pain		Navets glacés	Pain
	Tartare nature	Pont l'évêque		Fromage 1/2 sel Paysan Breton	Yaourt vanille
Salade de fruits exotiques	Mousse au chocolat	Poire	Clémentine		
GOUTER	Purée de pomme fraise	Banane		Purée de pomme	Verre de lait 1/2 écrémé
	Brioche tranchée	Pain		Biscuit nappé chocolat noir bio	Pain
		Beurre doux			Miel crémeux en pot

Les plats proposés au menu sont susceptibles d'être modifiés.



100 % des viandes de bœuf, de porc, de veau et de volaille sont d'origines France.
Le bœuf et le porc proviennent de producteur de viandes Normands en agriculture raisonnée.



Produits fait maison cuisinés par nos équipes



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge (Qualité supérieur)



Produits pêchés durablement



Légumerie ANAIIS



Produits achetés en direct



Bleu Blanc Cœur Animaux bien nourris



Plat Végétarien (sans viande ni poisson)