










SEMAINE DU 14 AU 18.04.25

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	SALADE DE BETTERAVES 	SALADE COMPOSÉE 		RILLETTE DE THON PAIN GRILLÉ 	<u>REPAS DU CHEF</u>
PLAT	HACHIS PARMENTIER 	MIXTE DE VIANDE 		CALAMARS A LA ROMAINE	
GARNITURE		SEMOULE		LÉGUMES SAUTÉS 	
PRODUIT LAITIER	LAITAGE	FROMAGE		LAITAGE	
DESSERT	COMPOTE 	FRUIT DE SAISON 		CREME CHOCOLAT 	

Légende :



Repas végétarien


BIO 

Produits locaux



Pêche durable

Préparation "maison"

Viande de porc / Bœuf français 



Label rouge



Produits "fermiers"

AOP AOC IGP 



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons