












Menu du 28 décembre 2020 au 1er janvier 2021

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et noix Pomelos et sucre	 Potage potiron Chou-fleur sauce cocktail	 Salade grao de bico (pois chiche, tomate, poivron, olive) Taboulé	Salade des Antilles (Iceberg, croutons, vinaigrette au pamplemousse et ananas) Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)	FERIE
 Pavé de merlu sétoise	 Hachis Parmentier	Nuggets de blé et sauce méditerranéenne 	Rôti de veau Galette de blé italienne 	
 Riz créole BIO Choux de Bruxelles	<i>Brandade de poisson</i>	Brunoise de légumes Coquillettes BIO 	Haricots verts Flageolets 	
Camembert Tomme blanche	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré	Croc lait Petit moulé nature	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	
Compote de pommes banane Compote de pommes	Fruits de saison	 Fruits de saison BIO	 Far breton aux pruneaux Tarte flan	

Produit local



Produit BIO



Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Viande racée

