

MENU DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

Lundi

*Taboulé à l'oriental
Gratin de raviolis
Coquillettes BIO
Liégeois au chocolat*

Mardi

*Betteraves rouges - Tomates HVE
Cœur de filet de merlu blanc (Pêche durable)
Riz - Sauce beurre citron
Tomme
Gâteau breton*

Jeudi

*Carottes râpées BIO
Chipolatas - Ketchup
Purée - Salade
Fruit*

Vendredi

*Potage aux légumes BIO
Œuf BIO
Boulgour - Sauce tomates
Yaourt brassé aux fruits BIO*

Viande d'origine française

*IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale*