

Fruits à  
Disposition

## MENU

Lundi 13 mai

Melon 😊

Spaghetti cuisinée à la bolognaise ☺ \* 😊

Salade verte ☺ \* 😊

Fromage ☺ (150 mg CA) et banane

Mardi 14 mai

Crêpe au jambon 😊

Paupiette de veau au four 😊

Poêlée rustique

Crème de lait chocolat (L) ☺ (100 mg CA) \* 😊

Jeudi 16 mai

Beurre de thon sur tartine \* 😊

Raclette de pommes de terre \* 😊

Compote de pommes ☺ 😊

Vendredi 17 mai

Pommes de terre en salade \* 😊

Dos de colin ☺ /sauce bretonne \*

Purée de carottes ☺ \* 😊

Marbré au 2 chocolats ☺\* 😊

	Viandes/Poissons non transformés/œufs
	Crudités / fruits
	Produits laitiers (CA)
	Entrées / Garnitures Féculents
	Garnitures légumes
	Entrées/desserts/autres + de 15% de lipides
	Dessert autres

Fabrication maison \*



: apprécié des enfants L : local ☺ : certifié/bio

Toutes nos viandes sans exception sont françaises

Nos menus sont analysés par nos soins et vérifiés par une nutritionniste (Normes GEMRCN)

Un plat végétarien est proposé chaque semaine (v)