
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE PAQUES	VENDREDI
ENTREE	Bettraves BIO vinaigrette	 Carottes râpées		 Terrine de campagne* locale (à couper par vos soins)	
PLAT PROTIDIQUE	  Torti à la volaille et tomate (plat complet)	 Brandade de poisson (lat complet)		  Rôti de porc Orloff*	 Mac'n cheese (plat complet de macaronis au fromage) 
ACCOMPAGNEMENT				Purée de carottes	
LAITAGE		Emmental à la coupe			Petit suisse aromatisé
DESSERT	  Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Fruit BIO		 Gâteau au chocolat du chef	Madeleine

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim







 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	BRESIL		VENDREDI
ENTREE		 <b>Carottes râpées à l'orange</b> 			
PLAT PROTIDIQUE		 <b>Gratin de chou-fleur au jambon*</b>  (plat complet)		 <b>Emincé de poulet thaï</b>	<b>Nuggets de poisson</b>
ACCOMPAGNEMENT				<b>Riz BIO</b>	<b>Torti</b>
LAITAGE		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>		<b>Camembert</b>	<b>Pavé demi sel</b>
DESSERT		<b>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</b>		 <b>Duo ananas et mangue</b>	<b>Mousse au chocolat</b>



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

\* Plat contenant du porc

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !