














































Menu

DU 13 AU 17 MAI 2024

DEPUIS
200
ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées   Trio de légumes  	Taboulé   Radis beurre 	Tomates mimosa  	Concombre à la crème   Salade Atlantique 	Mousse de sardines  Pain de poisson 
 PLAT PRINCIPAL	Pâtes carbonara   	Poisson du jour sauce Dugléré 	Hachi parmentier lentilles corail et oignons caramélisés  	Langue de bœuf sauce piquante  	Emincé de dinde  
 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Gratin de brocolis 	Salade verte 	Haricots verts 	Haricots blancs  
 PRODUIT LAITIER		Tomme noire		Camembert	Fromage frais
 DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouge    Fromage blanc sucré  	Fraises  Fruits de saison	Yaourt aux fruits 	Gâteau au chocolat  Fruits de saison	Bananes Kiwis



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

