



APPTABLE



LE MENU DE LA SEMAINE

LE JOUR DU
VÉGÉTARIENLUNDI | 05
Jan

Penne au pesto

Boulettes à l'agneau

Haricots verts à la provençale

Yaourt aromatisé

Banane Bio

Carottes râpées Bio vinaigrette du terroir**Semoule lentilles maïs**MARDI | 06
Jan

Edam

Compote pommes bananes

Sablé de Retz

MERCREDI | 07
JanDÉJEUNER**Haricots verts à l'échalote****Croque-monsieur**

Croque Raclette

Salade verte**Yaourt nature sucré****Poire ronde**JEUDI | 08
Jan

Chou rouge local vinaigrette



Rôti de porc sauce tomato grill

Rôti de dinde sauce tomate

Carottes persillées

Petit moulé

Galette des roisVENDREDI | 09
Jan**Potage de légumes verts****Brandade de poisson**GOUTER

Palmiers

Jus d'orange

Jus de pommes

Fraidou

Moelleux à la vanille



Jus d'ananas

Pomme rouge



Barre bretonne

Lait demi-écrémé

Compote pommes

Gâteau au yaourt



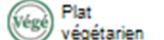
Banane

Jus multi-fruits

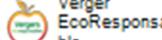
Pain et confiture de fraises



Bio



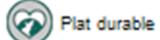
Plat végétarien



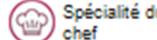
verger EcoResponsable



Produit local



Plat durable



Spécialité du chef

Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe. Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine.

