









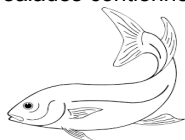


**Semaine du 21 au 25 MAI 2018**

Semaine 21	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
<b>Entrées froides</b>		 Salade de betteraves rouges	 Coleslaw aux pommes	Melon
<b>Entrées chaudes</b>				
<b>viandes</b>		 Rougail saucisse (vpf)	 Omelette au fromage	 Filet de colin pané (sauce hollandaise)
<b>Viandes pour les Allergènes</b>				
<b>légumes et féculents</b>			 Poêlée de légumes ( haricots verts, choux fleurs , champignons)	
		Riz pilaff		  Pomme de terre grenaille au four
<b>Laitages</b>		Yaourt au sucre de canne	Comté à la coupe	yaourt nature sucré au lait <b>Bio</b>
<b>Desserts</b>				

**Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons**

Nos salades contiennent -15% lipides par portion ( sauf ,la piémontaise et pomme de terre au thon)



Origine port de pêche de CONCARNEAU ( Filet de poisson frais )



**VBF**



**vvf**



**VF**



**VPF**



Bretagne

Fait maison à partir de produits crus



UE union européenne

**BIO**(fruits /légumes viandes,produits laitiers)

**Œufs frais de poules** élevés plein air origine FRANCE (œuf dur pour salade)