

SEMAINE DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
ENTREES	Potage	Quiche*	Crêpe au fromage	Salade verte	Œuf dur mayonnaise	Terrine de saumon	Samoussa aux légumes
PLATS	Sauté de veau façon blanquette	Colin poêlé au beurre	Bœuf façon moussaka (PC)	Lasagnes bolognaise (PC)	Jambonneau aux petits légumes*	Fricassée de porc aux pruneaux*	Rôti de dinde
ACCOMP.	Pommes rissolées	Epinards à la crème			Beignets de chou-fleur	Purée	Lentilles au jus
FROMAGES	Saint Nectaire	Fromage frais nature	Maroilles	Edam	Fromage blanc sucré	Produit laitier	Fromage
DESSERTS	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Panacotta coulis de fruits	Pastel De Nata	Compote pommes poires	Fruit de saison	Pâtisserie

(P.C) = plat complet

(*) Contient du porc

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

INFORMATIONS
Salade montagne : Endives, laitue, pommes granny, noix, féta
Salade du pays de Léon : Fonds d'artichauts, tomates, oignons rouges

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

NOM DU CLIENT :