







LUNDI 26 février 2024	MARDI 27 février 2024	MERCREDI 28 février 2024	JEUDI 29 février 2024	VENDREDI 1 mars 2024
			Menu Bretagne	
☞ Chou blanc vinaigrette	☞ Taboulé	Pâté fin	☞ Salade marine pommes de terre et chou-fleur	☞ Julienne de légumes mayonnaise
Escalope de dinde normande	Knack végétale	☞ Rôti de dinde au jus	Kig ha faz ☞ (Potée de légumes et échine salée)	☞ Brandade de poisson
☞ Jardinière de légumes	Riz	Pâtes		
Rondelé ail et fines herbes	Haricots verts	Choux vert braisé	☞ Saint-Paulin	☞ Petit suisse nature
Yaourt nature sucré	☞ Fruit cru	Mimolette	☞ Far breton aux pommes et caramel au beurre salé	☞ Fruit cru
VARIANTES		<i>SV = Sans Viande</i>	<i>SP = Sans Porc</i>	
SV Pané de blé fromage épinard		SV Omelette	☞ SC Salade pommes de terre, chou-fleur et œuf SP Aiguillette végétale et potée de légumes	
 <p style="text-align: center;">  Nos viandes de boeuf, de porc et de volaille proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France.  </p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block; background-color: #d9ead3;">Repas végétarien</div>  Produit issu de l'agriculture biologique  Plat fait maison </div> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>				