

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE  
HORS  
D'ŒUVRE**

Œuf dur à l'aïoli

 Pomelos\*

\*\*\*

Nugget's de blé

Poêlée mexicaine  
Farfalles

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

Fromage blanc au miel

Liégeois café

 Fruit frais\*

**LE PLAT  
CHAUD,  
LA  
GARNITURE**

Saucisson à l'ail

 Radis beurre\*

\*\*\*

Haut de cuisse au citron

Pommes au four  
Haricots beurre

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

Abricots à la cannelle

Crème dessert chocolat

 Fruit frais\*

**LE  
PRODUIT  
LAITIER**

Betteraves au vinaigre  
balsamique

Tarte provençale

\*\*\*

Jambon à l'ananas

Riz aux amandes  
Brunoise de légumes

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

 Fruit frais\*

Compote pomme cassis

Mousse caramel

**LE  
DESSERT**

 Vierge de tomates\*

 Pomelos\*

Museau vinaigrette

\*\*\*

Emincés de bœuf aux  
champignons

Purée de potiron

\*\*\*

Fromage ou Yaourt

\*\*\*

Gâteau chocolat basilic

 Fruit frais\*

Yaourt aux fruits

**LE PRODUIT LOCAL**



le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :  
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg



**LE PRODUIT DE SAISON**



\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

