



Semaine du 31 mars au 6 avril 2025, le Chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves bio vinaigrette			Terrine de campagne locale	
Torti à la volaille et tomate	Paupiette de volaille à l'ancienne	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Francfort locale	Penne au fromage
	Purée / chou-fleur béchamel	Courgettes BIO/ pommes vapeurs	Carottes Bio / pommes rissolées	
	Emmental à la coupe	Camembert		Petit fruité Bio
Ananas au sirop	Purée de pommes Bio	Chou vanille	Yaourt mixé à la fraise, en pot Chapelle Brestot	Madeleine



Semaine du 21 au 27 avril 2025,

le Chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Crudités Bio		
	Pasta e lenticchie (pâtes aux lentilles façon bolognaise)	Raviolis (plat complet)	Hachis parmentier (plat complet)	Rôti de boeuf
				Duo de flageolets et haricots verts/pommes grenaille locale
	Petit moulé ail et fines herbes		Camenbert	Meule de Bray Bio
	Yaourt aromatisé vanille Bio	Gâteau basque	Fruit Bio	Gâteau au chocolat du chef



Semaine du 28 avril au 4 mai 2025, le Chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio vinaigrette	Taboulé oriental			
Parmentier de lentilles (plat complet vegetal)	Cordon bleu	Boulettes végétales à l'indienne		Cœur de colin crème de ciboulette
	Carottes Bio / pommes vapeurs	Semoule		Coquillettes
		Petit fruité Bio		Yaourt sucré Bio
Pêche au sirop	Flan nappé caramel	Tranche de quatre-quarts		Fruit