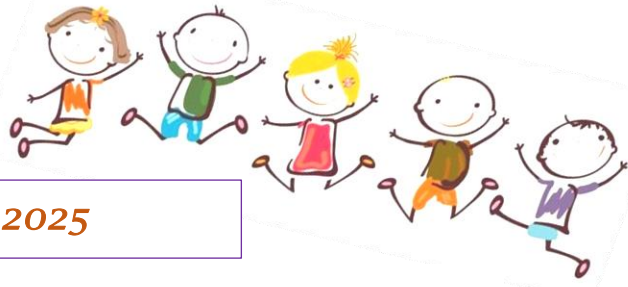




Menu de la cantine



SEMAINE du 24 mars au 28 mars 2025

 Plat fait maison. C'est un plat entièrement fait et transformé sur place à partir de produits bruts.

Produits locaux  surbrillance jaune



Produits « Bio »

Lundi

Menu végétarien

Potage parmentier 

Ouf dur sauce aurore

Coquillettes

Far Breton 



Les pommes de terre, carottes, poireaux et oignons sont issus de l'agriculture biologique.

Mardi

Crêpes 

Pintade

Palsifis

Mini cabrette

Poire

Jeudi

Radis beurre

Foie de génisse

Purée  


Camembert

Panacotta / demi  pomme



Toutes les viandes sont d'origine française.

Vendredi

Cartine de sardine 

Joue de porc

Pigeolet

Fromage blanc confiture 

 Pomme au four

Les menus peuvent être modifiés en fonction des imprévus.



