



Menus Restaurant



Poisson frais
"le Poisson livreur" **Produit Bio**

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)**

Produit Local

Scolaire



Pain Local servi tous les jours :
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

lundi 21 avril 2025

Férié

mardi 22 avril 2025

Radis beurre demi-sel

Sauté de boeuf "local"

Patate douce rôtie

Tendre bleu

Ananas

mercredi 23 avril 2025

Salade de boulgour Bio

Crousti fromage

Tombée de carottes Bio

Petit suisse nature

Tranche napolitaine

jeudi 24 avril 2025

Betteraves rouges

Jambon blanc

Gratin de crozet Bio

Babybel

Liégeois à la vanille

vendredi 25 avril 2025

Restaurant fermé

Goûter

Pomme Bio et galette bretonne

Retrouvez la recette du mois sur votre
Soyons Complice



Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs** avec une majorité de produits frais



Menus Restaurant



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Poisson frais
"le Poisson livreur" **Produit Bio**

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)**

Produit Local

Scolaire



Pain Local servi tous les jours :
Boulangeries "La Baraque" et "Lastique"

<p>lundi 28 avril 2025</p> <p>Crêpe au jambon</p> <p>Sauté de veau "local"</p> <p>Carottes Bio</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>mardi 29 avril 2025</p> <p>Poireau vinaigrette</p> <p>Raviolis</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mercredi 30 avril 2025</p> <p>Salade de perles</p> <p>Poisson à la Bordelaise</p> <p>Duo de brocolis et choux fleurs Bio</p> <p>Bûchette de mélange de lait de chèvre</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>jeudi 1 mai 2025</p> <p>Férial</p>	<p>vendredi 2 mai 2025</p> <p>Férial</p>
<p>Goûter</p> <p>Fruit et petit prince</p>				

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place avec une majorité de produits frais

Retrouvez la recette du mois sur votre
Soyons Complice

