







## Menu 5 éléments





Lundi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
 Fricassée de volaille - Sauce napolitaine  
 /Omelette nature  
**Haricots verts Bio** persillés    
**Camembert Bio**    
 Ananas au sirop


Mardi

Potage épinards vache qui rit  
 Jambon blanc Label Rouge    
 /Palet végétarien maraîcher - Sauce tomate  
**Tortis Bio**   
 Flan chocolat  
 Clémentine




Mercredi

Oeuf dur - , mayonnaise  
 Tarte tomate mozzarella   
 Riz de Camargue IGP pilaf   
**Vache qui rit Bio**    
 Kiwi

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette  
 Hachis parmentier de boeuf  
 /Parmentier au fromage  
 Suisse fruité   
 Gaufre de Liège

Vendredi

Cake à l'emmental du chef   
 Poisson pané 100 % filet   
 Epinards béchamel  
**Yaourt** sucré ferme du Prouzic   
**Banane Bio** 