


















Sinceny
Du 31/03/2025 au 04/04/2025

Menu

			
Lundi	<p>Macedoine de légumes - Sauce mayonnaise Sauté de boeuf  - Façon carbonade /Boulettes de soja - Sauce tomate Semoule bio  Edam Bio  Orange Bio </p>	Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron Cordon bleu de dinde  /Pané fromager Coquillettes bio à la tomate  Saint Môret Bio  Crème dessert à la vanille</p>
Mercredi	<p>Saucisson à l'ail - , cornichons /Terrine de légumes Poisson pané 100 % filet MSC  - , citron Pommes de terre vapeur Saint Nectaire AOP  Banane Bio </p>	Jeudi	<p>Céleri rémoulade (régional)  Rôti de porc Label Rouge  - Sauce Blackwell /Marmite de la mer  Purée de pommes de terre et carottes Yaourt surcré(régional) Far breton aux pommes du chef </p>
Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Gratin de pommes de terre au maroilles AOP façon tartiflette Galettes au beurre Bio  Yaourt arôme (régional)</p>		