





# MENUS BUTRY



SEMAINE 37 - DU 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate	Oeuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade	Chou blanc à la japonaise	Concombres vinaigrette
Rôti de veau marengo	Raviolini ricotta et épinards (PC)	Petit salé aux lentilles* (PC)	Poule au pot (PC)	Nuggets de poisson
Boulghour	Fruit de saison	Saint-Nectaire	Vache qui rit	Riz
Emmental		Ile flottante	Fruit de saison	Boursin
Crème dessert chocolat		S/P: Rôti de dinde aux lentilles (pc) S/V: Pizza au fromage / Poisson en sauce	S/V: Feuilleté de poisson	Fruit de saison
S/V: Pané fromager				
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cale carré nature	Cake fourré chocolat	Madeleine	Palmiers	Pain au chocolat
Lait au chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

## INFORMATIONS:

**Sauce marengo:** Tomates, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de bœuf

**Chou blanc à la japonaise:** Chou blanc, sésame, soja, sucre roux

S/V: Sans viande

S/P: Sans porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 38 - DU 18 AU 23 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pomelos en quartie	Salade Domino	Salade Athéna	Betteraves à l'échalott	Carottes râpées
Escalope viennoise	Colin gratiné au fromage	Escalope de poulet grillée	Boulettes bœuf au paprika	Tomate farcie veggie
Coquillettes	Ratatouille et pommes de terre	Cocos mijotés	Pommes vapeur	Riz
Fromage blanc	Vache Picon	Bleu	Petit moulé	Fromage blanc
Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pommes-rhubarbes	Palet breton
S/V: Nuggets de poisson		S/V: Poisson sauce aux olives	S/V: Boulettes de sarrasin	
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrette chocolat	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade domino:** Pommes de terre, carottes en dés, maïs, petit pois  
**Salade Athéna:** Concombres, tomates, féta, olives, oignons rouge

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



SEMAINE 39- DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de maïs	Saucisson à l'ail*		Salade coleslaw
Sauté de dinde à l'estragon	Omelette basquaise Haricots verts persillés	Sauté de bœuf au paprika		Aiguillettes de colin aux céréales
Tortis	Edam	Petits pois		Epinards à la crème
Vache qui rit	Cookies vanille aux pépites de chocolat	Petit suisse aux fruits		Gouda
Mousse au chocolat		Fruit de saison		Liégeois au chocolat
S/P: Jambon de dinde aux petits légumes S/V: Poisson en sauce		S/P: Roulade de volaille S/V: Chou rouge aux pommes / Poisson meunière		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Gauffre	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briolette pépites de chocolat
Jus d'ananas	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade de maïs:** Maïs, tomates, poivrons, olives noires

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BUTRY



SEMAINE 40- DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Pommes de terre ciboulette	Pâté en croûte*	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Filet de dinde à la crème
Yaourt aux fruits mixés	Jardinière de légumes	Fromage frais nature	Haricots verts	Boulghour à la tomate
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Fruit de saison	Brie	Cantal
	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin au chocolat	Crème dessert praliné
	S/V: Poisson en sauce	S/P: Duo de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Marmite de poisson		S/V: Croustillant au fromage
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots	Cake fourré au chocolat	Galette bretonne	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Jus de pommes	Compote de pommes

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc








- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS BUTRY



SEMAINE 41- DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Pomelos en quartier</p> <p>Rôti de porc au miel*</p> <p>Spaghetti</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Liégeois vanille </p> <p>S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Quenelles de brochet Nantua</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Donuts </p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Boulettes de bœuf à la Hongroise </p> <p>Semoule</p> <p>Cantadou</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés</p>	<p>Salade surprise</p> <p>Steak haché ketchup </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Cheddar</p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine marbré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Petit beurre breton</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire vanille</p>	<p>Roulé au chocolat</p> <p>Jus multi-fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Sauce à l'Hongroise:** Paprika, oignons, céleri, poivrons, tomates, vin blanc, bouillon de bœuf

**Salade surprise:** Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake carré nature	Cake fourré chocolat	Madeleine	Palmiers	Pain au chocolat
Lait au chocolat	Yaourt à boire à l'abricot	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**


- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc

# MENUS BUTRY



SEMAINE 43- DU 23 AU 27 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives vinaigrette 	Mais au thon	Salade Louisiane	Carottes râpées 	Œuf dur
Blanquette de veau/ Riz (PC)	Marmite de poisson crustacés 	Sauté de poulet façon thaï	Bolognaise végétarienne 	Escalope de dinde pané
Croc 'Lait	Carottes rondelles	Légumes façon wok	Spaghetti	Ratatouille et pommes de terre
Flan au caramel	Mimolette	Rouy	Petit suisse nature 	Yaourt aromatisé
S/V: Nuggets de poisson	Fruit de saison	Marbré au chocolat 	Eclair au chocolat	Compote Pommes-poires 
		S/V: Omelette		S/V: Poisson en sauce
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrettes	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange 	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Salade Louisiane:** Haricots rouge, tomates, mais  
**Légumes façon wok:** Légumes variés, soja, oignons, céleri, sésame, sauce soja, gingembre

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BUTRY



SEMAINE 44 - DU 30 AU 03 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Velouté de potiron	Pizza au fromage		Saucisson à l'ail*	Salade croquante
Sauté de dinde aux légumes	Œuf dur		Boulettes de bœuf aux épices	Brandade de poisson (PC)
Penne	Epinards à la crème		Courgettes à la tomate	Fromage frais sucré
Camembert	Fruit de saison		Edam	Riz au lait
Crème dessert vanille			Palet breton	S/P: Roulade de volaille S/V: Tarte aux trois fromages / Boulettes de sarrasin
S/V: Poisson pané				
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Gaufre	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Jus d'ananas	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade croquante:** Radis, carottes, céleri

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS BUTRY



SEMAINE 45 - DU 06 AU 10 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux 7 légumes	Œuf dur mayonnaise	Taboulé	Concombres à la crème 	Salami*
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 	Bouchée à la reine	Omelette	Filet de colin papillote 
Haricots verts 		Riz	Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche	Camembert	Yaourt nature	Candadou
Crème dessert chocolat	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Madeleine 	Liégeois vanille
S/V: Croustillant au fromage	S/V: Marmite de poisson	S/V: Feuilleté de poisson beurre blanc		S/P: Roulade de volaille S/V: Accras de poisson
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake pépites chocolat	Cake fourré abricots	Cake fourré au chocolat	Galette bretonne	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Compote de pommes	Yaourt à boire à l'abricot	Jus de pommes 	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

### INFORMATIONS:


- S/V : Sans Viande
- S/P : Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS BUTRY



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Pâté en croûte*</p> <p>Paupiette de dinde à la cocotte</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Emmental</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>S/P: Pâté en croûte de volaille S/V: Pizza / Poisson en sauce</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Raviolini ricotta épinards (PC)</p> <p>Chanteneige</p> <p>Cookies vanille pépites au chocolat</p> 	<p>Salade de pâtes</p> <p>Endives au jambon* (PC)</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Gâteau au chocolat 🏠</p> <p>S/P: Endives au jambon de dinde S/V: Omelette au fromage</p>	<p>Duo de chou 🍷</p> <p>Cassoulet* (PC) 🏠</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>S/P: Cassoulet au poulet (pc) S/V: Falafel en sauce</p>	<p>Carottes râpées aux agrumes</p> <p>Poisson poêlé au beurre</p> <p>Riz</p> <p>Coulommiers</p> <p>Mousse au chocolat</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
<p>Madeleine marbré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Petit beurre breton</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Gaufre</p> <p>Yaourt à boire vanille 📦</p>	<p>Roulé au chocolat</p> <p>Jus multi-fruits</p>	<p>Briochette pépites de chocolat</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**  
**Paupiette de dinde à la cocotte:** Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet  
**Salade de pâtes:** Pâtes, tomates, maïs  
 S/V : Sans Viande                      S/P : Sans Porc  
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison  
 - \* Plat contenant du porc



# MENUS BUTRY



SEMAINE 48 - DU 27 AU 1er DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de cœurs de palmier	Oeuf dur mayonnaise	Salami*	Salade verte emmental et croustons	Surimi mayonnaise
Saucisse fumée*	Fricadelle de bœuf aux oignons	Rôti de bœuf à la lyonnaise	Couscous végétal (PC)	Feuilleté de poisson beurre blanc
Cocos mijotés	Gratin de légumes	Ebly	Fruit de saison	Haricots plats à la tomate
Pont l'évêque	Chanteneige	Gouda		Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Far breton		Fruit de saison
S/P: Saucisse de volaille S/V: Pané de blé fromage épinards	S/V: Poisson en sauce	S/P: Roulade de volaille S/V: Macédoine vinaigrette / Poisson meunière		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Sablé nappé chocolat	Roulé abricots	Madeleine	Gaufrette au chocolat	Pain au lait
Petit suisse sucré	Jus d'orange	Yaourt à boire à la fraise	Compote de pommes	Petit suisse aux fruits

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

**INFORMATIONS:**

**Salade de cœur de palmiers:** Cœurs de palmiers, pommes de terre, tomates, maïs

S/V : Sans Viande

S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc



# MENUS BUTRY



SEMAINE 49 - DU 04 AU 08 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	Salade coleslaw	Terrine au saumon sauce safrané	Samoussa aux légumes	Roulade de volaille
Jambon*	Filet de colin papillote	Boulettes de bœuf aux fruits secs	Omelette au fromage	Paupiette de lapin aux olives
Coquillettes	Ebly	Semoule	Gratin de butternut et potiron	Jardinière de légumes
Buchette	Petit moulé	Petit suisse aux fruits	Brownies	Yaourt nature
Compotes de pommes	Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits		Mousse au chocolat
S/P: Jambon de dinde S/V: Poisson en sauce		S/V: Boulettes de sarrasin		S/V: Tarte tomate chèvre / Poisson aux olives
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Baguette	Galette bretonne	Roulé framboise	Pikraki	Briochette pépites de chocolat
Pâte à tartiner	Yaourt à boire vanille	Lait au chocolat	Petit suisse aux fruits	Jus d'orange
Jus d'ananas	Fruit	Fruit	Compote de pommes	Yaourt aromatisé

- Plat Fait Maison
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- Label Rouge
- MSC Pêche Durable
- Viande Bovine Française
- Haute Valeur Environnementale
- Produits Locaux
- Appellation d'Origine Protégée
- Plat Végétarien

**INFORMATIONS:**

**Salade coleslaw:** Chou blanc et carottes râpés, mayonnaise

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc

# MENUS BUTRY



SEMAINE 50 - DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Œuf dur </p> <p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Concombres bulgare</p> <p>Steak haché et ketchup </p> <p>Macaroni au beurre</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p>S/V: Steak haché au thon</p>	<p>Tarte aux poireaux</p> <p>Escalope de volaille aux champignons</p> <p>Gratin d'aubergines</p> <p>Cheddar</p> <p>Quatre-quarts </p> <p>S/V: Marmite de poisson</p>	<p>Pommes de terre à la ciboulette</p> <p>Emincé de poulet</p> <p>Ratatouille</p> <p>Tartare nature</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>S/V: Omelette au fromage</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Pavé de poisson mariné à l'huile d'olive </p> <p>Chou-fleur et brocolis</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Palet breton</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner	Petit suisse sucré
Fruit	Compote de pommes	Fruit	Jus de pommes	Compote de pommes

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

- S/V: Sans Viande
- S/P: Sans Porc
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- \* Plat contenant du porc



# MENUS BUTRY



SEMAINE 51 - DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sardine à l'huile	Salade verte vinaigrette	Salade arlequin		Potage
Cordon bleu	Lasagnes provençales (PC)	Sauté de bœuf aux olives		Pavé de colin à la tomate
Carottes au jus	Yaourt aromatisé	Poêlé de légumes forestière		Riz
Tomme blanche	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Carré de l'Est
Crème dessert chocolat		Purée de fruits		Madeleine
S/V: Poisson pané		S/V : Salade de pâtes / Boulettes de sarrasin		
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Madeleine marbré	Petit beurre breton	Gaufre	Roulé au chocolat	Briochette pépites de chocolat
Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Yaourt à boire vanille	Jus multi-fruits	Petit suisse aux fruits



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

**Salade Arlequin:** Pâtes de couleur, tomates en dés, jambon de dinde, maïs, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc