















Menu du 1<sup>er</sup> au 5 avril 2024

| LUNDI 1 <sup>er</sup>   | MARDI 2  | JEUDI 4  | VENDREDI 5  |
|---|--|--|---|
|   | Potage ou <br>Carottes râpées et chou rouge             | Radis beurre ou <br>Macédoine mayonnaise  | Salade frisée <br>à l'emmental et noix  |
|  <b>FÉRIÉ</b> | <br>Dos de lieu beurre blanc<br>Purée aux trois légumes | Rôti de dinde sauce<br>charcutière<br>Petits pois et carottes                                 | Émincé de hampe sauce<br>poivre <br>Pâtes au beurre  |
|   | Fromage  | Fromage  | Yaourt aux fruits    |
|   | Far breton   | Fruit   | Compote de pommes    |

Le chef d'établissement  
M. S. MANDOUX



L'adjoint gestionnaire  
Mme F. LANDAIS