














208 - Ecole Ste ANNE BRIEC
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Fruit portion

Menu "référence" 4,5 éléments

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade Haricots verts Bio, tomates, olives, oeufs - Vinaigrette du chef Chili con carne  /Chili sin carne Riz bio  Pont Lévéque AOP   Fruit de saison Bio  </p>	<p>Salade de coquillettes BIO arlequin  - Vinaigrette du chef Sauté de porc (VPF)  - Sauce dijonnaise /Colombo végétarien Emincé de filet de poulet (UE)  - Sauce dijonnaise Petits pois Géliné</p>			
<p>Endives - Vinaigrette du chef /Entrée VG </p>	<p>Chou blanc râpé   -, dés de mimolette - Vinaigrette au curry Rôti de dinde VF  - Aux herbes /Dahl de lentilles Corail Bio au lait de coco Pommes de terre Bio locale rôties   Yaourt aromatisé</p>			<p>Filet de colin meunière MSC  - Sauce tartare /Pané fromager  - Sauce tartare Haricots beurre Bio à l'échalote Galette bretonne Bio   Compote du chef BIO  </p>

