



Menu **MENU PETIT GOURMET**

semaine n°41 (du 7 au 11 octobre 2024) commande à passer avant le 1 octobre 2024 à 15:15

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9 Menu breton	Jeudi 10 Menu breton	Vendredi 11 Menu végétarien
	<input type="checkbox"/> Poireaux vinaigrette 🌱A Calories ~ 120	<input type="checkbox"/> Potage poule aux vermicelles 🌱A Calories ~ 20	<input type="checkbox"/> Coleslaw de prince de Bretagne 🌱A Calories ~ 140	<input type="checkbox"/> Potage druide (cresson) 🌱A Calories ~ 40	<input type="checkbox"/> Salade p.terre bio endives mayo 🌱4B A Calories ~ 180
	<input type="checkbox"/> Pizza 🌱🐷A Calories ~ 370	<input type="checkbox"/> Spaghettis bio aux fruits de mer 🌱🐷4B A Calories ~ 550	<input type="checkbox"/> Filet mignon au pommeau de Bretagne/oignons confit 🌱🐷A Calories ~ 630	<input type="checkbox"/> Filet de colin meunière 🌱A Calories ~ 220	<input type="checkbox"/> Croq vegetal au fromage cuit 🌱A Calories ~ 0
	<input type="checkbox"/> Petits pois à la parisienne 🌱 Calories ~ 180		<input type="checkbox"/> Pûre de brocolis 🌱A Calories ~ 240	<input type="checkbox"/> Haricots blancs à la paimpol 🌱 Calories ~ 370	<input type="checkbox"/> Pâtes bio au beurre 🌱4B A Calories ~ 100
	<input type="checkbox"/> St paulin 🌱A Calories ~ 140	<input type="checkbox"/> Petit moule ail et f.herbes 🌱A Calories ~ 60	<input type="checkbox"/> Camembert 🌱A Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Petit moule de Bretagne 🌱A Calories ~ 60	<input type="checkbox"/> Tomme blanche 🌱A Calories ~ 110
	<input type="checkbox"/> Pûre de coing 🌱 Calories ~ 70	<input type="checkbox"/> Novly caramel 🌱A Calories ~ 100	<input type="checkbox"/> Breizh'n'roll 🌱A Calories ~ 330	<input type="checkbox"/> Breizh'n'roll 🌱A Calories ~ 330	<input type="checkbox"/> Prunes 🌱 Calories ~ 60

Légende : 🌱 = Recommandation nutritionniste 🐷 = Plat complet (viande + légumes) 🐷 = Contient du porc 4B = Agriculture biologique A = Contient un ou des allergènes

**Descriptions de plats :**

Petits pois à la parisienne : petits pois, carottes, champignons et oignons  
 Spaghettis bio aux fruits de mer : Spaghettis bio , fruits de mer et moules, sauce vin blanc et échalotes  
 Coleslaw de prince de Bretagne : choux blanc, chou vert frisé, céleri rave, mayonnaise  
 Filet mignon au pommeau de Bretagne/oignons confit : filet mignon, fond brun, pommeau, cidre, oignons, ail,