

**MENUS SILLY LE LONG**

SEMAINE 11 - DU 11 AU 15 MARS 2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sausisson à l'ail*</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce tomate</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>Couffonniers</p> <p>Crème dessert vanille </p> <p>S/P : Sauce de veuille S/V : Terre au fromage / Poisson poêlé au beurre</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sausisse fumée*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Faiselle</p> <p>Palet Breton pur beurre </p> <p>S/P : Sausisse de veuille S/V : Poisson poêlé</p>		<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Chili végétarien (PC) </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Eclair au chocolat </p>	<p>Salade verte</p> <p>Brandade de poissons (PC) </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Compote de pommes</p>

MAI fait Maison

Label Rouge

Vendée Bio avec France Bio

Produit local

Plat Végétarien

AB

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MISC Pacifique Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

**INFORMATIONS:**

S/P : Sans Pain S/V : Sans Viande

\* L'ensemble des ingrédients, moyennement et sauces d'accompagnement sont faits maison

Plat accompagné du porc