



ECOLE MATERNELLE ST JOSEPH - PONTCHATEAU

Semaine du 16/09 au 22/09

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
line of the state	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au fromage blanc			Melon **
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili con carne	Rôti de porc sauce dijonnaise	Couscous végétarien	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)
	Riz	Poêlée d'antan	Semoule	Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais **	Fruit frais 🕌	Marbré à la poire & au chocolat
Burndath de estera		the other conservations are tradestories.		



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Repas végétarien



Producteurs locaux:

- * Boulangerie à Quilly
- * Fruits : pommes Bio : Jardin de la Brière à Missillac



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!