Goûter en Couleur

Mars 2025

	Sem.11 10 au 16 mars	Sem.12 17 au 23 mars	Sem.13 24 au 30 mars
Lundi	Fruits au sirop Madeleine	Compote Pain d'épices	Verre de lait Céréales
Mardi	Compote Cookie	Pâte de fruit Pain **Gourmand**	Fromage Cracotte
Mercredi	Fruit Cake **Gourmand**	Fruit Quatre-quart	Fruits au sirop Cake **Gourmand**
Jeudi	Fruit Sablés	Fruits au sirop Pain au lait	Compote Moelleux à la myrtille
Vendredi	Compote Gâteau breton	Fruit Crêpe	Fruit Petit beurre

Avril 2025

	Sem.14 31 mars au 6 avril	Sem.15 7 au 13 avril	Sem.16 14 au 20 avril
Lundi	Compote Sablés	Fruits au sirop Madeleine	Compote Sablés
Mardi	Fromage Pain **Gourmand**	Compote Cookie	Fruit Palmito
Mercredi	Fruit Gâteau breton	Compote Pain aux raisins	Fruit Brioche au chocolat
Jeudi	Fruit au sirop Pain au chocolat	Brioche Barre de chocolat	Fruits au sirop Galette bretonne
Vendredi	Compote Moelleux au citron	Fruit Pain d'épices	Compote Crêpe

GUILLAUD Traiteur

Ces menus sont validés par Mylène Reynaud notre diététicienne et peuvent être **modifiés** en fonction des approvisionnements. Toutes nos viandes sont d'origine **France et/ou locale** sous réserve d'approvisionnement.Les plats contiennent des **allergènes** majeurs : gluten, crustacés, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin, mollusque.