



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/03/2021	09/03/2021	10/03/2021	11/03/2021	12/03/2021
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
Salade de betteraves et maïs				
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Paupiette de veau au jus	Boulettes de soja tomate basilic		Galette de sarasin au jambon et à l'emmental	Filet de poisson pané
Penne	Lentilles cuisinées		Panaché de salades	Jeunes carottes
Panaché de salades	Poêlée de carottes		Pomme vapeur persillées	Riz créole
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
	Emmental		Yaourt nature sucre	Bûche au lait de mélange (fromage)
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Flan nappe caramel	Abricots au sirop		Far breton	Kiwi

LEGENDE



Viande Bovine Française



Plat végétarien



Menu Breton



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 15/03/2021	MARDI 16/03/2021	MERCREDI 17/03/2021	JEUDI 18/03/2021	VENDREDI 19/03/2021
ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES	ENTREES
	Tomate nature			Cervelas et saucisson a l'ail
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Tajine de volaille au citron	Omelette nature		Saucisse de toulouse brassée	Hoki sauce dieppoise
Semoule	Purée de pommes de terre		Lentilles cuisinées	Tortis
Jardinière de légumes	Panaché de salades		Poêlée de légumes	Épinards sauce bechamel
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Gouda			Yaourt aromatisé	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Banane	Lait gélifié arôme vanille		Kiwi	Crumble aux pommes

LEGENDE



Recette du chef



Plat végétarien








Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 22/03/2021	MARDI 23/03/2021	MERCREDI 24/03/2021	JEUDI 25/03/2021	VENDREDI 26/03/2021
ENTREES	 Carottes râpées au cumin		 Concombre au fromage blanc	
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS	PLATS & ACCOMPAGNEMENTS
Filet de lieu noir sauce ciboulette	Crêpe aux champignons		Escalope de volaille pané sauce tomate	Sauté de veau
 Coquillettes	 Semoule		Pomme de terre boulangère	Cocotte de riz parfumé
Petits pois aux oignons	Courgette sautées au basilic		Carottes vichy	Haricot beurre au dés de tomates
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
Fournols			Yaourt nature sucre	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS
Gaufre chocolat	Dessert de pommes et fraises		 Glace timbale vanille chocolat	Pomme golden

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

29/03/2021

ENTREES



Rosette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Aiguillettes de volaille sauce basquaise

Frites

Haricots verts sautés

LAITAGES

DESSERTS

Liégeois chocolat dessert

MARDI

30/03/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets végétarien

Purée de pommes de terre

Carottes vichy

LAITAGES

Yaourt nature sucre

DESSERTS

Panier de pommes multicolours

MERCREDI

31/03/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

01/04/2021

ENTREES

Tomates vinaigrette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de porc à la dijonnaise

Haricots blancs cuisinés

Poêlée campagnarde (carotte, chou fleur, courgette, brocoli)

LAITAGES

DESSERTS

Crêpe nature sucrée

VENDREDI

02/04/2021

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Colin d'alaska sauce vin blanc

Cocotte de riz parfumé

Navets braisés aux pommes

LAITAGES

Yaourt aromatisé

DESSERTS

Poire

LEGENDE



Le Porc Français



Plat végétarien



Viande Bovine Française



Pêche responsable