

Semaine du 18 au 22 mars 2019

LUNDI
<i>Salade de pommes de terre</i>
<i>Sauté de porc à la tomate</i>
<i>Haricots verts à l'ail</i>
Fromage ou Laitage
<i>Yaourt aromatisé</i>

MARDI
<i>Endives*, jambon, œuf durs et croûtons</i>
<i>Sot l'y laisse de dinde</i>
<i>Pommes rissolées</i>
Fromage ou Laitage
<i>Fruit frais*</i>

MERCREDI
<i>Pamplemousse</i>
<i>Quiche aux légumes maison</i>
<i>Salade verte*</i>
Fromage ou Laitage
<i>Flan nappé au caramel</i>

JEUDI

VENDREDI
<i>Betteraves vinaigrette</i>
<i>Filet de rouget barbet</i>
<i>Riz</i> <i>Fondue de poireaux</i>
<i>Fromage</i>
<i>Fruit frais*</i>

Semaine du 25 au 29 mars 2019

LUNDI
<i>Macédoine de légumes</i>
<i>Pâtes (bio) à la bolognaise</i>
Fromage ou Laitage
<i>Ile flottante</i>

MARDI
<i>Piémontaise</i>
<i>Cuisse de canette à l'orange</i>
<i>Petits pois</i>
<i>Fromage</i>
<i>Fruit frais*</i>

MERCREDI
<i>Carottes* râpées</i>
<i>Beignets de calamars</i>
<i>Purée de brocolis</i>
Fromage ou Laitage
<i>Pomme cuite</i>

JEUDI
<i>Croque suisse</i>
<i>Mijoté de porc au miel</i>
<i>Haricots blancs</i>
Fromage ou Laitage
<i>Fruit frais*</i>

VENDREDI
<i>Toast de sardines</i>
<i>Paupiette de veau aux raisins</i>
<i>Carottes vichy</i>
Fromage ou Laitage
<i>Millefeuille</i>

Semaine du 1er au 05 avril 2019

LUNDI
<i>Feuilleté au fromage</i>
<i>Sauté de volaille au lait de coco</i>
<i>Printanière de légumes</i>
Fromage ou Laitage
<i>Fruit frais*</i>

MARDI
<i>Carottes* râpées</i>
<i>Hachis parmentier</i>
<i>Salade verte*</i>
Fromage ou Laitage
<i>Glace</i>

MERCREDI
<i>Endives*(bio), jambon et fromage</i>
<i>Pizza</i>
Fromage ou Laitage
<i>Mousse au chocolat</i>

JEUDI
<i>Betteraves vinaigrette</i>
<i>Couscous</i>
<i>Semoule</i> <i>Légumes du couscous</i>
<i>Fromage</i>
<i>Fruit frais*</i>

VENDREDI
<i>Tomates vinaigrette</i>
<i>Poisson aux petits légumes</i>
<i>Gratin d'épinards et pommes de terre</i>
Fromage ou Laitage
<i>Roulé à la confiture</i>

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle.



Producteurs locaux :

- * Lait et produits laitiers
- * Fruits et légumes
- * Yaourts Bio : Crèmerie d'Ana Soiz à Maure de Bretagne
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Aff à Beignon
- * Pain : Boulangerie de Plélan le Grand
- * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Saveurs de Bain de Bretagne



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.