

Semaine du 25 février au 1er mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* <i>Endives* au fromage</i>	Riz au thon	* <i>Carottes* râpées</i>	AB <i>Potage Val d'Aff</i>	<i>Saucisson sec</i>
<i>Cordon bleu</i>	<i>Mijoté de porc aux pruneaux</i>	<i>Filet de dinde à la provençale</i>	<i>Jambon braisé à l'ananas</i>	<i>Brandade de poisson</i>
AB <i>Pâtes</i>	<i>Petits pois</i>	AB <i>Riz créole</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Salade verte</i>
Fromage ou Laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<i>Chocolat liégeois</i>	AB * <i>Fruit frais*</i>	<i>Pomme au four</i>	<i>Gâteau de semoule</i>	AB * <i>Fruit frais*</i>

Semaine du 04 au 08 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Céleri aux pommes*	* <i>Salade verte*, Edam et Gouda</i>	<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Rillettes</i>	<i>Salade de perles océane</i>
<i>Boulettes de bœuf</i>	<i>Rôti de porc</i>	<i>Tarte au thon</i>	<i>Chili con carne</i>	<i>Filet de merlu pané au citron</i>
<i>Lentilles vertes</i>	AB <i>Jardinière de légumes</i>	AB * <i>Salade verte*</i>	AB <i>Riz</i>	AB <i>Gratin de chou-fleur</i>
AB <i>Fromage</i>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
* <i>Fruit frais*</i>	<i>Beignet</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	* <i>Fruit frais*</i>	<i>Entremets au chocolat</i>

Semaine du 11 au 15 mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AB * <i>Carottes* râpées</i>	<i>Mousse de foie</i>	AB <i>Betteraves à l'orange</i>	ANIMATION <i>volaille française</i> * <i>Salade de croûtons et noix</i>	Crêpe au fromage
<i>Gratin savoyard</i>	<i>Bœuf mode</i>	<i>Saucisse grillée</i>	<i>Blanquette de volaille</i>	<i>Crumble de poisson</i>
* <i>Salade verte*</i>	<i>Carottes</i>	<i>Mélange campagnard</i>	AB <i>Riz créole</i>	<i>Ratatouille</i> AB <i>Semoule</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage</i>
* <i>Fruit frais*</i>	AB <i>Riz au lait (lait bio)</i>	<i>Flan pâtissier</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	* <i>Fruit frais*</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.