

Semaine du 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes* râpées	Mousse de foie	Taboulé	Salade César* au poulet et croûtons	Crêpe au fromage
<u>Nuggets végétariens</u>	<u>Bœuf façon thai</u>	<u>Poulet rôti</u>	<u>Saucisse grillée</u>	<u>Filet de lieu sauce aux crustacés</u>
<u>Pommes de terre</u>	<u>Légumes du wok</u>	<u>Mélange campagnard</u>	<u>Lentilles</u>	<u>Boulgour (bio) aux petits légumes</u>
Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Duo de fromage blanc (local) et compote</u>	Fruit frais*	<u>Flan pâtissier (au lait bio)</u>	<u>Riz au lait (bio)</u>	Fruit frais*

Semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Pâtes (bio), dés de volaille et maïs</u>	Carottes* et chou râpés	<u>Pamplemousse</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>	Œuf mayonnaise
<u>Sauté de porc au caramel</u>	<u>Filet de dinde aux pommes</u>	<u>Paupiette de veau aux raisins</u>	<u>Steak haché</u>	<u>Dal de lentilles</u>
<u>Haricots verts à l'ail</u>	<u>Pommes rissolées</u>	<u>Purée</u>	<u>Poêlée du chef</u>	<u>Riz</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>
<u>Yaourt aromatisé</u>	Fruit frais*	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Chou à la crème</u>	Fruit frais*

Semaine du 22 au 26 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade croquante de chou chinois* et fromage</u>	Toast de sardines	<u>Rillettes et cornichons</u>	<u>Céleri* aux pommes</u>	<u>Taboulé</u>
<u>Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne</u>	<u>Pilon de poulet sauce tex mex</u>	<u>Jambalaya</u>	<u>Mijoté de porc au miel</u>	<u>Dos de colin meunière</u>
	<u>Petits pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots blancs</u>	<u>Carottes vichy</u>
Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Crème dessert</u>	Fruit frais*	Fruit frais*	<u>Entremets au chocolat (au lait bio)</u>	<u>Muffin aux pépites</u>

Semaine du 29 mars au 2 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Friand au fromage</u>	Carottes* râpées vinaigrette	Endives* (bio), jambon et œuf	Salade de haricots verts au thon	<u>Concombre bulgare</u>
<u>Sauté de volaille au lait de coco</u>	<u>Parmentier végétarien aux lentilles</u>	<u>Rôti de veau forestier</u>	<u>Couscous</u>	<u>Poisson aux petits légumes</u>
<u>Haricots panachés</u>	<u>Salade verte*</u>	<u>Bâtonnière de légumes</u>	<u>Semoule (bio) et légumes du couscous</u>	<u>Gratin d'épinards et pommes de terre</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage
Fruit frais*	<u>Fromage blanc et brisure de biscuits</u>	<u>Crêpe</u>	Fruit frais*	<u>Tarte au chocolat</u>

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



Produit Bio



Plat végétarien



Producteurs locaux :

- * Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- * Pain : La P'tite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
- * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- * Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
- * Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
- * Bœuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo



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.