

Semaine du 08 au 12 mars 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Carottes* râpées	Mousse de foie	Taboulé	Salade César* au poulet et croûtons	Crêpe au fromage
Nuggets végétariens Pommes de terre	Sauté de bœuf Légumes poêlés	Poulet rôti Mélange campagnard	Saucisse grillée Lentilles	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour (bio) aux petits légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Duo de fromage blanc (local) et compote	Fruit frais*	Flan pâtissier (au lait bio)	Riz au lait (bio)	Fruit frais*

Semaine du 15 au 19 mars 2021

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

Semaine du 22 au 26 mars 2021

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

Semaine du 29 mars au 2 avril 2021

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

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



**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 Pite 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
- \* Crêmerie : 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.**