



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 28.02 AU 04.03.22	Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade	Salade de pommes de terre	Carotte rapées
	Sauté de veau marenco	Lasagnes épinard chèvre	Sauté de dinde	Nuggets de poisson
	Haricots verts persillés	-	Brocolis gratinés	Riz
	Yaourt fermier	Emmental	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Beignet de Mardi Gras	Fruit de saison	Tarte aux pommes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 07 AU 11.03.22	Salade verte composée	Terrine de Légumes	<b>REPAS BRETON</b>	Rosette
	Steak haché	Galette de quinoa	Galette bretonne	Filet de colin sauce citron
	Frites	Gratin de chou fleur	Salade verte composée	Purée de carottes
	Yaourt nature	St Nectaire	Fromage blanc	Fromage blanc
	Liégeois vanille	Fruit de saison	Far breton	Gâteau aux poires

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 14 AU 18.03.22	Salade coleslaw	Salade de blé	Salade verte	Quiche au fromage
	Gratin de poissons	Emincé de bœuf	Saucisse	Parmentier de légumes
	Epinards à la crème	Poêlée de légumes	Lentilles du Puy	-
	Yaourt aromatisé	Tartare	Kiri	Petits suisses aromatisés
	Compote	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade d'ananas

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 21 AU 25.03.22	Carottes rapées	Œuf mimosa	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette
	Normandin de veau	Blanquette de la mer	Lasagnes à la	Dhal de pois chiche
	Pommes risolées	Riz	Bolognaise	au curry et lait de coco
	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Vache qui rit
	Flan chocolat	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison

Légende :

Bleu Blanc Cœur  
Pêche responsable  
Label rouge



Repas végétarien

Préparation "maison"

Produits "fermiers"

BIO

Viande de porc / Bœuf français

AOP AOC IGP

Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons



Période du 28 Mars au 15 Avril 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 28.03 AU AU 01.04.22	Salade pomme de terre au thon	Pizza du chef	Salade mexicaine	Radis croque sel
	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de veau aux olives	Tian de légumes	Filet de lieu sauce agrume
	Gratin de courgettes	Haricots verts à l'ail	Semoule	Macaroni
	Fromage blanc	Yaourt fermier	Camembert	Yaourt aromatisé
	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan patissier

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 04.04 AU 08.04.22	Macedoine de légumes	<u>Repas Niçois</u>	Coleslaw	Taboulé
	Œuf à la Florentine	Pissaladière	Roti de porc	Dés de saumon sauce oseille
	Cantal	Tomates farcies - Riz	Purée de pommes de terre	Brocolis gratinés
	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Emmental	Yaourt nature
		Salade de fruits à la fleur d'oranger	Compote	Eclair vanille

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 11.04 AU 15.04.22	Salade verte	Carottes rapées vinaigrette	Radis au beurre	Terrine de légumes
	Chili con carne	Paupiette de dinde	Quenelle sauce nantua	Brandade de morue
	-	Céréales gourmandes	Riz	-
	Saint Nectaire	Yaourt nature	Lait de poule	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Pêche au sirop	Fruit de saison

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 18,04 AU 22.04.22				

Légende :

Bleu Blanc Cœur  
Pêche responsable  
Label rouge



Repas végétarien

Préparation "maison"

Produits "fermiers"

BIO

Viande de porc / Bœuf français

AOP AOC IGP


Produits locaux



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons



MERCREDI 02/03
Jambon blanc
Sauté de bœuf  
Poêlée de légumes
Tartare
Fruit de saison 

MERCREDI 09/03
Quiche au thon
Emincé de poulet 
Haricot verts
Emmental 
Compote



MERCREDI 16/03
Salade verte 
Spaghetti bolognaise 
Kiri
Gateau du chef 


MERCREDI 23/03
Carottes rapées 
 Riz Catalan 
Yaourt nature 
Tarte aux pommes 

MERCREDI 30/03
Salade de lentilles
Poisson à la Bordelaise
Petits pois
Camembert
Brownie 


MERCREDI 06/04
Salade d'endives
Tacos 
Frites 
Brie
Fruit de saison




MERCREDI 13/04
Mousse de canard
 Roti de porc 
Brocoli
Emmental
Compote 


MERCREDI 20/04
Salade verte 
Chipolatas
Polenta 
Kiri
Crème dessert

Légende :  Repas végétarien

 Préparation "maison"

 Viande de porc / Bœuf français

Pêche responsable




















 Produits locaux

 BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons













### SEMAINE DU 19 AU 22 AVRIL 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Coleslaw 	Salade verte 	Salade verte 	Salade de quinoa 
FERIE	Escaolope de volaille	Chipolatas  	Tomate farci  	Filet de colin  
	Gratin de chou fleur 	Polenta 	Riz  	Haricot verts  
	Yaourt 	Kiri	Tomme noire	Fromage blanc
	Flan à la vanille	 Crème dessert	Gateau chocolat 	Fruit de saison



### SEMAINE DU 25 AU 29 AVRIL 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté fromage	Rosette	Salade verte	Carottes rapées 	Terrine de légumes
 Emince de porc 	Normandin de veau	Tacos 	Tortelini au bœuf	Poisson pané 
Petits pois /carottes	Blé	Frites 		Courgettes 
St paulin	Yaourt aromatisé	Camembert	Emmental 	Yaourt nature
Salade de fruit	Liégeois chocolat	Compote 	Fruit de saison	Tarte aux pommes 

Légende :



Pêche responsable



Repas végétarien



Préparation "maison"



BIO



Viande de porc / Bœuf français



Produits locaux