

Menu de février à avril 2022

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	21/02/22	Bouillon de légumes vermicelles	Filet de poisson £ sauce aux épices douces semoule Bio ratatouille	Fromage / Fruits de saison Bio
mardi	22/02/22	Carottes râpées Bio	Émincé de poulet à la Normande printanière de légumes	Petits suisse aux fruits
jeudi	24/02/22	Potage Parmentier	Steack végétal £ et duo de carottes Bio	Gâteau chocomaniac
vendredi	25/02/22	Œufs durs mayo	Carbonnade de Boeuf vbf et pommes vapeur £	Fromage / Fruits de saison Bio
lundi	28/02/22	Salade de betteraves Bio	Grignotes de poulet paprika Frites fraîches	Yaourt Bio
mardi	01/03/22	Rosette de Lyon *	Blanquette de poissons £ et trio de choux	Crêpes £
jeudi	03/03/22	Quiche fromage	Chili Végétariens riz Bio	Fromage / fruits de saison
vendredi	04/03/22	Bouillon de légumes	Pâtes Bio à la Bolognaise et parmesan	Compote Bio et biscuit £
lundi	07/03/22	Potage Dubarry	Couscous maison semoule Bio	Fromage / fruits de saison Bio
mardi	08/03/22	Carottes râpées Bio	Saucisse £ Lentilles Bio	Yaourt à boire
jeudi	10/03/22	Potage Potiron	Timbale végé aux fromages	Pana-cota coulis fruits rouges maison
vendredi	11/03/22	Pâté de campagne £ *	Brandade de poissons maison	Fromage / Fruits de saison Bio
lundi	14/03/22	Céleri rémoulade	Émince de poulet façon Kebab pommes rissolées	Crème au chocolat
mardi	15/03/22	Salade Russe	Goulasch vbf carottes Vichy Bio	Fromage / Fruits de saison
jeudi	17/03/22	Salade d'endives aux noix	Galettes Bretonnes aux fromages	Gâteau à l'ananas maison
vendredi	18/03/22	Mousse de canard	Crumble de poissons £ maison	Fromage / Fruits de saison Bio
lundi	21/03/22	Pamplemousse	Paupiette de veau riz Bio	Yaourt Bio
mardi	22/03/22	Maquereau à la tomate	Pizza maison	Fromage / Fruits de saison
jeudi	24/03/22	Coleslaw	Tortellinis aux légumes	Tarte au chocolat maison
vendredi	25/03/22	Salade de maïs Bio	Steak de thon £ sauce tomate mélange de céréales Bio	Fromage / Fruits de saison Bio
lundi	28/03/22	Potage de légumes	Croque monsieur et salade verte	Fromage blanc Bio

mardi	29/03/22	Quiche	Blanquette de dinde £ poêlée Bretonne	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	31/03/22	Repas Argentin	Repas Argentin	Repas Argentin
vendredi	01/04/22	Feuilleté au chèvre	Bouchées végétales sauce aux épices Semoule Bio et ratatouille	Fromage / Fruits de saison
lundi	04/04/22	Surimi sauce cocktail	Boulette d'agneau sauce Béarnaise et coco	Riz au lait
mardi	05/04/22	Salade de concombre	Jambon* braisé et purée de patate douce	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	07/04/22	Salade verte	Pizza fromage	Beignet au chocolat
vendredi	08/04/22	Salade de betteraves et mais Bio	Beignets de calamar sauce tartare et boulgour Bio	Fromage / Fruits de saison

Rappel

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (*)

Les menus grisés sont les menus végétariens .

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origine française

Le poisson est acheté avec les pêcheurs d'armor (lanvollon)

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade russe: macédoine, mais Bio, vinaigrette, mayonnaise

bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices

Potage St Germain : pois cassé, carotte, oignons, vache qui rit

Potage Crécy : carotte, pomme de terre, oignons, crème

Potage Dubarry : choux-fleurs, pomme de terre, crème

Potage d'Haloween : potiron, carotte, pomme de terre, crème

Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon de légumes, crème