

MENU

SEMAINE 18 DU 30 AVRIL AU 04 MAI 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
POMMES DE TERRE MORLAIX	FÊTE	PATÉ EN CROUTE	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE
CROQUETTES DE BŒUF CHAMPIGNONS	TE	ROTI DE DINDE	SPAGHETTI CARBONARA A LA DINDE*	BRANDADE PARMENTIERE RECETTE DU CHEF
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	DU	RATATOUILLE	PLAT COMPLET*	PLAT COMPLET
CAMEMBERT	TRA	GOUDA	YAOURT NATURE SUCRÉ	ÉDAM*
LAIT GÉLIFIÉ CARAMEL	VAIL	FRUIT*	COMPOTE POMME FRAISE	GAUFFRE DE LIEGE

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 17 DU 23 AU 27 AVRIL 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DUO DE RÂPÉS	SALADE DE MAÏS	SALADE MICHEL	SALADE PATES COMPOSÉE	BETTERAVES EN SALADE
BURGER DE BŒUF SAUCE TOMATE	SAUCISSE FRANCFORT	ROTI DE DINDE	SAUTÉ DE DINDE CAMEL AU BEURRE SALÉ RECETTE DU CHEF	POISSON PANÉ
SPAGHETTI*	HARICOTS PLATS	PURÉE	CHOU FELUR AU BEURRE	BLÉ AU BEURRE
FONDUE LES FRIPONS	FRUIT*	SAINT PAULIN*	YAOURT AROMATISÉ	RONDELÉ
FLAN NAPPÉ CAMEL	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	FAR BRETON	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 16 DU 16 AU 20 AVRIL 2018

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALAMI	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DÉS DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE*	SALADE JEANNOT LAPIN
SAUTÉ DE DINDE CHAMPIGNONS	PAELLA	BŒUF AU 2 LÉGUMES*	ROTI DE PORC AU JUS	DOS DE COLIN SCE ROMARIN CITRON
BLÉ AU BEURRE*	PLAT COMPLET	RATATOUILLE	COQUILLETES BEURRE	ÉPINARDS A LA CREME
CAMEMBERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	VACHE PICON	GOUDA	YAOURT AROMATISÉ*
FRUIT	FRUIT*	CREME DESSERT VANILLE	BEIGNET POMME	FRUIT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 15 DU 09 AU 13 AVRIL 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE	CONCOMBRES VINAIGRETE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE FRAICHEUR*	CAROTTES RAPÉES
SAUCISSETTES GRILLÉES	GOULASH DE BŒUF	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF*	POITRINE DE VEAU FARCI	SAUMONETTE SAUCE A LA MOUTARDE
LENTILLES*	CHOU FLEUR AU BEURRE	PLAT COMPLET*	PURÉE DE PETITS POIS	ÉPINARDS A LA CREME
ÉDAM	EMMENTAL	CHANTENEIGE	YAOURT NATURE SUCRE	CAMEMBERT*
FRUIT	FRUIT*	FRUIT	MINI CAKE	FROMAGE BLANC SUCRÉ

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 14 DU 02 AU 06 AVRIL 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
P	CREPE FROMAGE	CAROTTES RAPÉES*	SALADE VERTE	ŒUF VINAIGRETTE
Â	FILET DE HOKI SAUCE ORANGE	POULET ROTI AU JUS	TAJINE DE BŒUF*	DOS DE COLIN SAUCE CURRY
QU	HARICOTS PLATS	GRATIN DE CELERI	COQUILLETES	SEMOULE DE BLÉ*
E	GOUDA*	FROMAGE BLANC SUCRÉ	RONDELÉ	ÉCLAIR VANILLE
S	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT	COMPOTE POMME	VELOUTÉ FRUITS

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 13 DU 26 AU 30 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE COLESLAW	TABOULÉ	CREPE FROMAGE	BLÉ EN TABOULE	ŒUF MAYONNAISE
TORTELLINIS SAUCE CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC PRUNEAUX	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CRÉOLE
PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLÉES*	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS*	PURÉE*
VELOUTÉ FRUITS*	BRIE	EDAM	YAOURT NATURE SUCRÉ	YAOURT AROMATISÉ
MAESTRO CAFÉ	COMPOTE DE POMMES	FRUIT*	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT

Chaque semaine un met bio est proposé *

MENU

SEMAINE 12 DU 19 AU 23 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES EN SALADE*	TABOULÉ	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE EN SALADE	MAÏS MODE CALIFORNIENNE
JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC	HAUTS DE CUISSE DE POULET*	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	CROQUETTES D'AGNEAU SAUCE DES BALKANS
COQUILLETES AU BEURRE	EPINARDS/POMMES DE TERRE A LA CREME	BLÉ AU BEURRE	RIZ AU BEURRE*	RATATOUILLE
YAOURT AROMATISÉ	CAMEMBERT*	FRUIT	PETIT MOULÉ	SAINT MORET*
FRUIT	FLAN NAPPÉ CARAMEL	PETIT SUISSE SUCRÉ	ÉCLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE

Chaque semaine un met bio est proposé *