



## Menus du 02 mars au 10 avril 2020

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
Bolognaise de Bœuf VBF	Carottes Bio râpée	Velouté Panais Bio	Pâté de campagne
Coquillettes Bio	Normandin de veau à l'estragon	Chili sin carne	Dos de colin sauce crème
Mimolette	Haricots verts persillés	Riz Bio	Pommes vapeurs
Compote de pommes	Eclair Chocolat	Fromage blanc sucré	Pomme Bio

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Rôti de porc sauce milanaise	Betterave Bio	Boulette de soja façon tajine	Velouté de carottes Bio
Spaghetti	Filet de poulet à l'ancienne	Semoule Bio	Parmentier de poisson
Bûche de chèvre	Petits pois	Yaourt aromatisé	Edam Bio
Kiwi Bio	Cocktail de fruits	Tarte pommes Normande	Liegeois chocolat

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Macédoine de légumes	Carottes Bio râpées	Velouté de légumes	Œuf dur mayonnaise
Emincé de veau aux champignons	Cordon bleu	Boulettes de bœuf Bio VBF	Dahl de lentilles lait de coco
Torti	Chou fleur béchamel	Frites / pommes rissolées	Riz Bio
Banane Bio	Fromage blanc sucré	Orange	Yaourt aux fruits

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Friand au fromage	Salade piémontaise	Betterave Bio	Croziflette de jambon
Emincé de dinde sauce provençale	Filet de merlu sauce 4 épices	Nugget's de Blé / ketchup	(plat complet)
Semoule Bio	Carottes Bio au jus	Coquillettes Bio	Suisse fruit Bio
Compote pommes ananas	Mousse chocolat	Clémentine	Muffin myrtilles

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Coleslaw	Pépinnette surimi	Saucisson à l'ail	Maïs vinaigrette
Jambalaya de poulet (plat complet)	pépité de Colin aux 3 céréales	Rôti de dinde aux champignons	Gratin du pays de Léon (plat complet)
Ile Flottante	Epinards béchamel / Pommes vapeur	Carottes Bio au jus	
	Yaourt sucré	Pyréné	Banane Bio

Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
Velouté butternut panais		Macédoine de légumes	Cake carottes Bio
Couscous Merguez Agneau	Nugget's poulet plein filet	Steak haché	Saucisse bretonne
Semoule Bio	Petits pois	Frites / pommes rissolées	Haricots blanc à la tomate
Fromage blanc sucré	Camembert Bio	Pomme Bio	Ananas au sirop Chocolat de Pâques



-Toutes les crudités sont préparées à partir de produits frais sur la cuisine centrale, la vinaigrette est réalisée maison  
-Les viandes sont cuites en basses températures sur la cuisine et les sauces sont réalisées maison à partir du jus de cuisson  
-La cuisson des légumes est réalisée sur la cuisine centrale



-Le bœuf et le veau sont 100% nés, élevés et abattus en France  
-Les produits suivants : sauté de porc, jambon, saucisse, charcuterie, sauté de dinde, pommes de terre, galettes, beurre, crème, biscuits secs et yaourts, sont d'origine Bretonne

