



MENU

Semaine 17 du 25 avril au 01 mai 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Salade de blé aux p'tits légumes 		Taboulé 	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF  PC	Omelette  Ratatouille 		Donut's de filet de poulet et fromage	Brandade de poisson PC  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Madeleine	Camembert		Vache picon	Brie 
DESSERT	Yaourt sucré 	Compote pomme abricot		Fruit frais  	Far breton aux pruneaux 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 18 du 02 au 08 mai 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare (fromage blanc)  	Saucisson ail cornichons		Céleri rémoulade (mayonnaise)  	Salade de pommes de terre au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon blanc   Chips	Emincé de boeuf VBF forestière   Carottes vichy		Paëlla de la mer (merlu, moules) Riz paëlla (petit pois, poivrons)	Nugget's de blé  Gratin de choux fleurs 
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Sablé de Retz		Fondu président	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé 		Fruit frais  	Cake citron Pavot 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge


**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 19 du 09 au 15 mai 2022

Repas Végétarien

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette  	Salade de lentilles, emmental vinaigrette		Tomates vinaigrette 	Salade de riz mexicaine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de boeuf VBF à l'estragon   Frites	Saucisse knack  Brocolis		Couscous billes de soja et légumes  Semoule  	Beignets de calamar sauce tartare Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Palmier	Camembert 		Carré ligueil	Rondelé 
DESSERT	Fruit frais 	Eclair vanille		Compote pomme fraise	Crème dessert chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



MENU

Semaine 20 du 16 au 22 mai 2022

Repas Végétarien



	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne cornichons	Radis beurre		Concombre sauce fromage blanc 	Salade de penne au pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde moutarde à l'ancienne Salsifis à la tomate	Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole 		Potatoes Burger Pommes rissolées	Dos de Colin à la crème Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Brie	Palet breton		Fraidou	Bûchette pur chèvre
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré		Carotte cake orange cannelle	Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**