

Semaine du 10 au 14 décembre 2018

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade d'endives</p> <p style="text-align: center;">Joue de porc Pâtes</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de betteraves rouges</p> <p style="text-align: center;">Sauté de dinde Jardinière de légumes</p> <p style="text-align: center;">Yaourt bio</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">Quiche lorraine</p> <p style="text-align: center;">Poisson de la marée Brocoli gratiné</p> <p style="text-align: center;">Compote</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Filet de poulet à la tunisienne Duo de haricots</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>

• légumes et fruits crus

• légumes et fruits cuits

• féculents

• produits gras

• produits laitiers

• produits protéiques

• féculents et légumes

• produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

La viande bovine et porcine fournie est d'origine française.

Un panier de fruits est mis à disposition tous les jours à la place du dessert.

Tous les jeudis, pain biologique.



Les poissons proviennent directement des Viviers de Roscoff.

Semaine du 17 au 21 décembre 2018

Lundi

Rillettes de thon sur toast

Jambon au porto
Purée de butternut

Fromage

Fruit

Mardi

Salade de céleri aux carottes

Saucisses
Lentilles

Fromage Blanc

Jeudi

Menu de Noël

Feuilleté de la mer

Ballotine de dinde aux morilles
Pommes de terre fondantes

Gâteau du Père Noël

Vendredi

Salade plourinoise

Steack haché de porc
Gratin de courgettes

Fruit

• légumes et fruits crus

• légumes et fruits cuits

• féculents

• produits gras

• produits laitiers

• produits protéiques

• féculents et légumes

• produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

La viande bovine et porcine fournie est d'origine française.

Un panier de fruits est mis à disposition tous les jours à la place du dessert.

Tous les jeudis, pain biologique.



Les poissons proviennent directement des Viviers de Roscoff.

Semaine du 7 au 11 janvier 2019

<p><u>Lundi</u></p> <p>Friand</p> <p>Escalope de volaille aux champignons Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p><u>Mardi</u></p> <p>Salade niçoise</p> <p>Hachis parmentier Salade</p> <p>Yaourt bio</p>
<p><u>Jeudi</u></p> <p>Salade d'endives et emmental</p> <p>Poisson de la marée Brocoli et carottes</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	<p><u>Vendredi</u></p> <p>Salade de tomates et maïs</p> <p>Rôti de porc Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>

• légumes et fruits crus

• légumes et fruits cuits

• féculents

• produits gras

• produits laitiers

• produits protidiques

• féculents et légumes

• produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

La viande bovine et porcine fournie est d'origine française.

Un panier de fruits est mis à disposition tous les jours à la place du dessert.

Tous les jeudis, pain biologique.



Les poissons proviennent directement des Viviers de Roscoff.

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

Lundi

Saucisson sec

Lasagnes paysannes

Fromage

Fruit

Mardi

Salade de chou à la vinaigrette
et aux croûtons

Côte de porc

Purée de potimarron

Yaourt bio

Jeudi

Salade de céleri-rave

Poisson à la bordelaise
et ses légumes en feuilles de brick

Flan à la vanille

Vendredi

Salade de concombres

Spaghetti bio
à la bolognaise

Fromage

Fruit

• légumes et fruits crus

• légumes et fruits cuits

• féculents

• produits gras

• produits laitiers

• produits protidiques

• féculents et légumes

• produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

La viande bovine et porcine fournie est d'origine française.

Un panier de fruits est mis à disposition tous les jours à la place du dessert.

Tous les jeudis, pain biologique.



Les poissons proviennent directement des Viviers de Roscoff.

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

<p style="text-align: center;"><u>Lundi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de carottes râpées</p> <p style="text-align: center;">Spaghetti à la carbonara</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>	<p style="text-align: center;"><u>Mardi</u></p> <p style="text-align: center;">Potage</p> <p style="text-align: center;">Tajine aux fruits secs</p> <p style="text-align: center;">Semoule</p> <p style="text-align: center;">Yaourt bio</p>
<p style="text-align: center;"><u>Jeudi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de tomates</p> <p style="text-align: center;">Mini choucroute de la mer</p> <p style="text-align: center;">Crème au chocolat</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vendredi</u></p> <p style="text-align: center;">Salade de chèvre chaud</p> <p style="text-align: center;">Joue de porc</p> <p style="text-align: center;">Brocoli et carottes</p> <p style="text-align: center;">Fruit</p>

• légumes et fruits crus

• légumes et fruits cuits

• féculents

• produits gras

• produits laitiers

• produits protéiques

• féculents et légumes

• produits sucrés

Les menus peuvent varier selon les livraisons.

La viande bovine et porcine fournie est d'origine française.

Un panier de fruits est mis à disposition tous les jours à la place du dessert.

Tous les jeudis, pain biologique.



Les poissons proviennent directement des Viviers de Roscoff.