



Lundi 12

- Betteraves rouges bio*
- Hachis Parmentier VF
- Salade
- Yaourt aromatisé
- Petit gâteau

**Menus de la semaine
du 12 mars 2018
au 16 mars 2018**

Jeudi 15

- Soupe Tomates vermicelle
- Escalope de poulet
- Haricots verts
- Compote madeleine

Mercredi 14

Mardi 13

- Salade fromagère
- Sauté de veau VF
- Coquillettes
- Fruit de saison

Vendredi 16

- Saucisson beurre
- Poisson meunière
- Riz
- Chocolat liégeois

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 19

- Carottes râpées
- Jambon, ketchup
- Pommes de terre sautées
- Yaourt nature bio sucré

**Menus de la semaine
du 19 mars 2018 au 23
mars 2018**

Mercredi 21

Jeudi 22

- Soupe de légumes
- Escalope de dinde
- Poêlée Bretonne
- Donuts au sucre

Mardi 20

- Pomelos
- Boulettes de bœuf sauce tomate
- Pâtes tortis
- Fromage blanc aux framboises

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française

Vendredi 23

- Mousseau vinaigrette
- Poisson meunière
- Pomme de terre vapeur
- Fromage
- Fruit de saison



Lundi 26

- Concombre à la crème
- Spaghettis bolognaise VF
- Yaourt fruits mixés
- Petit gâteau

**Menus de la semaine
du 26 mars 2018
au 30 mars 2018**

Mercredi 28

Jeudi 29

- Friand fromage
- Roti de porc
- Flageolets
- Glace

Mardi 27

- Salade verte maïs
- Bœuf au curry VF
- Riz
- Camembert
- Fruit de saison

Vendredi 30

- Cervelas
- Poisson pané
- Semoule ratatouille
- Fromage
- Fruit de saison

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 02

Pâques férié

**Menus de la semaine
du 3 avril 2018
au 6 avril 2018**

Mercredi

Jeudi 05

- Salade fromagère
- Sauté de veau
- Riz et carottes
- Crème Anglaise
- Quatre quart

Mardi 03

- Carottes râpées bio *
- Omelette ketchup
- Frites
- Gâteau de Pâques

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française

Vendredi 06

- Soupe vermicelles
- Poisson
- Céréales gourmandes
- Fromage
- Fruit de saison



Lundi 9

- Betteraves rouges bio *
- Steak haché *
- Purée
- Fromage blanc sucré
- Barre de chocolat

Mardi 10

- Salade de pêcheur surimi
- Saucisse *
- Lentilles
- Fromage
- Fruit de saison

**Menus de la semaine
du 9 avril 2018 au 13
avril 2018**

Mercredi 11

Jeudi 12

- Quiche Lorraine
- Sauté de volaille *
- Pâtes
- Fromage
- Fruit de saison

Vendredi 13

- Pâté de campagne cornichons
- Poisson meunière
- Pomme de terre vapeur
- Tarte aux pommes

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française



Lundi 16

- Tomate vinaigrette
- Hachis Parmentier VF
- Salade
- Mousse au chocolat
- Palet Breton

**Menus de la semaine
du 16 avril 2018
au 20 avril 2018**

Jeudi 19

- Salade composée
- Cordon bleu
- Haricots verts et salsifis
- Yaourt nature bio sucré

Mercredi 18

Mardi 17

- Pomelos
- Blanc de dinde
- Petits pois carottes
- Camembert
- Fruit de saison

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française

Vendredi 20

- Saucisson à l'ail beurre
- Poisson sauce citron
- Pomme de terre vapeur
- Fruit de saison



Lundi 23

- Salade composée
- Spaghettis Bolognaise VF
- Compote
- Madeleine

**Menus de la semaine
du 23 avril 2018 au 24
avril 2018**

Jeudi 26

Mercredi 25

Vacances

Vendredi 27

Mardi 24

- Kiwi
- Cheese Burger
- Frites
- Glace

* issu de l'agriculture
biologique
VF viande d'origine française