

Semaine 09 Du 27 février au 05 mars 2017

LUNDI 27	MARDI 28 MARDI GRAS	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
Crêpe au fromage	 Salade hollandaise (edam, gouda)		 Carottes râpées vinaigrette	Pâtes jambon légumes vinaigrette
 Céleri rémoulade	Potage de légumes		Chicken salade (poulet, maïs, tomate) 	Betteraves vinaigrette
Saucisse grillée	Paupiette de veau sauce forestière			Dos de colin sauce aurore
Lentilles cuisinées	Haricots verts		Paëlla d'émincé de volaille PC 	Ratatouille et pommes de terre
 Chèvre	 Yaourt nature sucré		Tome blanche	 Emmental
Liégeois vanille	Beignet pommes		 Fruit frais 	Cake aux pépites
Yaourt aromatisé	Flan pâtissier		Compote de fruits	Paris Brest

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

 **PRODUIT DE SAISON**
* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 **PRODUIT BIO**



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 10 Du 06 au 12 mars 2017

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
 Pomelos au sucre	 Céleri rémoulade		 Mélodie de salade, jambon et croûtons	Velouté de tomates
 Carottes râpées vinaigrette	Betteraves vinaigrette		Mortadelle et cornichons	Quiche lorraine
Palette de porc à la diable	Lasagne sauce bolognaise VBF		Couscous de merguez, médaillon de poulet, billes de bœuf VBF PC	Poisson pané + sauce crème fines herbes (froide)
Mijotée de petit pois	 Mélodie de salade verte			Purée crecy (carotte)
 Tome du marais breton	Mimolette		Un spéculos	 Reblo'Chêne (origine 49)
Velouté aux fruits	 Fruit frais		 Crème vanille au lait fermier de St Michel Chel Chef	Far aux pruneaux
Fromage blanc sucré	Cocktail de fruits		Flan nappé caramel	Génoise crème anglaise

Le Chef et son Equipe vous souhaitent
BON APPETIT

PRODUIT DE SAISON
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine 11 Du 13 au 19 mars 2017



LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Betteraves vinaigrette	Pizza tomate fromage		Potage de légumes	Concombre sauce crème
Macédoine de légumes mayo	Friand fromage		Céleri rémoulade	Chou fleur sauce cocktail
Steak haché VBF + ketchup 	Emincé de volaille sauce champignons 		Choucroute (saucisse, saucisson, chou pdet) PC	Dos de colin sauce oseille
Coquillettes	Epinard à la crème			Riz
Une madeleine	Fromage ail et fines herbes		Tome de Riglanne (origine 44)	Camembert
Yaourt nature sucré 	Fruit frais  		Cake pomme raisins maison	Fruit frais 
Flan gélifié vanille	Compote de fruits		Eclair chocolat	Ananas frais 

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



 PRODUIT DE SAISON

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

Semaine 12 Du 20 au 26 mars 2017

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
 Carottes râpées vinaigrette	Mortadelle et cornichons		Velouté de légumes	Crêpe au fromage
Céleri râpé sauce moutarde	Salami et cornichons		Pêche au thon	Quiche lorraine
Rôti de porc au jus	Filet de poulet sauce tandoori		Hachis Parmentier VBF	Beignet de calamar + sauce crème fines herbes (froide)
Flageolets au jus	 Chou fleur bechamel		  Mélodie de salade verte	Haricots verts
 Emmental	Gouda		Chèvre	Une galette bretonne
Liégeois chocolat	 Compote de fruits		  Fruit frais	 Crème chocolat au lait fermier de Saint Michel Chef Chef
Crème dessert caramel	 Fruit frais		Compote de fruits	Entremet caramel

Le Chef et son Equipe vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO

 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers



 **PRODUIT DE SAISON**
* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.