

Menu du 18 mars au 19 avril 2019

Semaine du 18 mars au 22 mars 2019

Salade surimi/Concombres 4+1	Avocat crevettes 6	Pêche au thon 4+1	Salade crouton, noix, emmental 2+5	Rillettes de porc 1
Escalope de porc charcutière	Pizza royale 3+5	Emincé de volaille thaï	Torsades à la Bolognaise 3	Steack de thon pané 4
Pommes noisettes 3	***	Gratin de poireaux 5	***	Epinards à la crème 5
Petits suisses 5	5 Kidibou, clémentines	Salade de fruits	Compote de pommes 	Ile flottante 5+1
<i>Banane</i>	<i>3 Chocolatine</i>	<i>5 Liegeois vanille</i>	<i>5 Yaourt aux fruits</i>	<i>3 lait chocolaté</i>
<i>3 Moelleux citron</i>	<i>Jus de raisins</i>	<i>Jus tropical</i>	<i>3 Pepitos</i>	<i>3 BN fraise</i>

Semaine du 25 mars au 29 mars 2019

Cèleris rémoulade 9+1	Carottes rapées ciboulette	Maquereau à la tomate 4	Surimi sauce cocktail 4+1	Salade feta/concombres 5
Alouette de bœuf	Wing's de poulet barbecue	Escalope de veau basilic	Saucisse de Toulouse	Paëlla aux fruits de mer 4+7
Choux fleur persillé	Frites	Courgettes au cumin	Haricots verts	5 Camembert, Fraises
 Yaourt bio chocolat 5	5 Samos, Orange	5 St nectaire, Banane chocolat	Millefeuille 3+1+5	3 Pain, confiture
<i>5 yaourt à boire</i>	<i>3 Chausson aux pommes</i>	<i>3 cake</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>3 Pain, confiture</i>
<i>3 petits beurre</i>	<i>jus d'orange</i>	<i>5 yaourt nature sucré</i>	<i>Sablés des Flandres</i>	<i>Jus d'ananas</i>

Semaine du 1 avril au 5 avril 2019

Salade de tomates 	Crêpe au fromage 3+5	Salade coleslaw 1+9	Œufs mimosa 1	 Radis beurre
Omelette lardons/pdt 1	Sauté de porc madras*	Rôti de dinde braisé	Bœuf bourguignon	Lieu à la graine de moutarde 4+11
Salade verte	Jardinière de légumes	Petits pois à la Française	Purée crecy*	Duo de carottes
Compote pom/banane	Crème dessert vanille 5	5 Brie, Corbeille de fruits	5 kiri, compote de pommes 	Panna cotta vanille 5
<i>3 Noubas</i>	<i>3 Pain, chocolat</i>	<i>5 yaourt arôme</i>	<i>Jus tropical</i>	<i>5 Yaourt nature sucré</i>
<i>5 Fromage blanc aux fruits</i>	<i>jus de raisins</i>	<i>3 Galette bretonne</i>	<i>banane</i>	<i>3+1 Madeleine</i>

Semaine du 8 avril au 12 avril 2019

Salade de choux blanc	Salade dés de mimolette 5	Jambon macédoine 1	Salade Grecque 5	Salami
Joue de porc confite 	Poulet à la coco 2	Rôti de veau au jus	Couscous	Brandade de cabillaud 5
Poêlée méridionale	Riz créole	Haricots plats persillés	Semoule 3	Salade verte
Eclairs chocolat 3+1+5	Soupe de fruits rouges 5	Velouté fruité 5	Fromage blanc sucré	Danette liegeoise 5
<i>5 Flamby</i>	<i>3 Croissant</i>	<i>3 Barre bretonne</i>	<i>Pain, kiri 5</i>	<i>5 lait chocolaté</i>
<i>3 BN</i>	<i>jus de pommes</i>	<i>5 fromage blanc sucré</i>	<i>jus multivitaminé</i>	<i>3 Plumetis</i>

Semaine du 15 avril au 19 avril 2019

vacances

Tomate au thon 4	Salade piémontaise 1	Betteraves mimosa 1	Concombres vinaigrette 	Friand au fromage 3+5
Cordon bleu 5	Rôti de porc mariné thaï	Steack haché	Boules d'agneau façon tajine	Saumon sauce citron 4
Coquillettes 3	Lentilles	Courgettes sautées	Ecrasé de patate douce	Ratatouille Niçoise
5 P'tit louis, pommes	Yaourt nature sucré 5	5 Tartare, corbeille de fruits	Tarte abricots 3	5 Tome noire, Fraises
<i>3 pain, pâte à tartiner</i>	<i>Compote de pom/poires</i>	<i>3 Pain, emmental 5</i>	<i>3 Muffins</i>	<i>5 Yaourt nature sucré</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>jus de raisin</i>	<i>Jus de fruits</i>	<i>sirop de grenadine</i>	<i>3 cake aux fruits</i>

Toutes nos crudités et salade verte sont fraîches et locales

Label rouge 

Produits issus de l'agriculture biologique 

poisson frais du marché 

le pain servi est issue de farine BBC

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu

*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu