



Mois de Mars 2021

Service
Restauration



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 1 au 5	Salade Bretonne Blanquette de veau Riz Pilaf Crumble pommes franboises	Velouté Crécy Paella Salade verte Fromage et Fruit de saison	Concombre à la Bulgare Jambon à l'os Haricots blancs Tiramisu	Dartois Canard à l'orange Carottes & navets Fromage et Fruit de saison	Pâté de Foie Filet de saumon Riz Printanier Crème aux œufs Carottes & panais râpés Lassagnes à la Boulonnaise Salade verte Crème au chocolat Bio
Semaine du 8 au 12	Salade Alsacienne Sauté de dinde forestière Haricots beurre Fromage blanc	Salade d'endives, maïs et raisins secs Ravioles ricotta épinards Salade verte Fromage et Fruit de saison	Radis en salade Sauté de veau marenngo Purée fraîche Brownies crème anglaise	Pâté de campagne Filet de poisson Riz & Ratatouille Fromage & Fruit de saison Bio	Carottes & panais râpés Lassagnes à la Boulonnaise Salade verte Crème au chocolat Bio
Semaine du 15 au 19	Salade Chit'ni Poulet basquaise Pommes de terre & carottes Entremet caramel	Salade Bretonne Hachis Parmentier Salade verte Fromage & Fruit de saison Bio	Velouté Dubarry Steak haché Pommes boulangères Abricots au sirop + Lait Bio	Salade de pommes Tarte au fromage Printanière de légumes Yaourt aromatisé Fraise Bio	Salade Savoyarde Filet de poisson Riz Safrané Fromage & Fruit de saison Bio
Semaine du 22 au 26	Spaghettis à la Napolitaine Salade verte Fromage blanc	Rôti de Porc Courgettes carbonara Fromage & Fruit de saison Bio	Pizza trois fromages Tomates farcies Riz Créole Mousse au chocolat	Celeri remoulade Sauté de bœuf provençale Carottes & navets Fromage & Fruit de saison Bio	Œuf dur sauce aurore Filet de poisson Pommes de terre & haricots verts Far Breton
Semaine du 29 au 2/04	Salade piémontaise Saucisse fumée Lentilles Fromage & Fruit de saison Bio	Carottes rapées Jambon à l'os Gratin Dauphinois Entremet Chocolat	Quiche aux poireaux Poulet rôti Coquillettes Fromage et Compote	Œuf dur sauce aurore Filet de poisson Riz Printanier Yaourt aromatisé Framboise Bio	Mache aux trois fromages Escalope de blé Purée de carottes Fromage & Fruit de saison Bio

Salade Chit'ni, Endives, mimolette, pommes fruit, fromage blanc, noix, vinaigre Salade piémontaise, pommes de terre, jambon, œuf, tomates, olives, capres, mayonnaise

Salade Coleslaw, carottes, chou blanc, mayonnaise

Salade Savoyarde, Bœuf à la moutarde, jambon en dés, emmental rapé, tomates, vinaigrette

Salade Bretonne, Choux fleur, tomates, œufs dur, carottes, navets, poireux, vin



* Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements

Conformément aux dispositions de la loi Egalim, Les repas servis, sont élaborés à 50% à partir de produits labélisés, locaux dont 20% de l'agriculture biologique. Un Menu végétarien par semaine article L 230-5-B