















## Menus repas servis à table de la semaine 16 : du 16 au 21 Avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes BIO au jus de citron *  	Betterave persillées * 	Tomates vinaigrette *	Taboulé BIO *  	Salade verte + emmental + croutons *
Plat principal Sans porc	Mijoté de bœuf à la provençale * 	Filet de lieu sauce citron *	Rôti de porc sauce romarin *  Rôti de dinde sauce romarin * 	Moussaka (Agneau, courgettes, aubergine, tomates) * 	Cuisse poulet rôti * 
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Riz	Haricot blanc		Haricots verts persillés * 
Produit laitier	Petit moulé *	Camembert *	Fromage blanc nature + sucre *	Emmental *	Yaourt nature + sucre *
Dessert	Mousse au chocolat au lait *	Fruit *	Compote pomme *	Fruit *	Tarte aux pommes maison * 
Goûter	Fromage blanc + sucre Petits écoliers Fruit de saison	Lait indiv Compote pomme coupelle Petits beurre	Petit suisse Jus de pomme briquette Viennoise	Compote coupelle ananas Pain de mie Chocolat à tartiner	Lait indiv Fruit Barre bretonne



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.





## Menus repas servis à table de la semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de coleslaw (chou et carotte rapée) *	Salade iceberg et maïs *	Friand au fromage *	Radis + beurre *	Bettrave au cumin *
Plat principal Sans porc	Bœuf sauce tomate (paleron) 	Œuf brouillé BIO 	Sauté de dinde aux oignons	Pizza végétarienne 	Filet de lieu sauce aurore 
Accompagnement	Carottes BIO	Pommes pins	Courgettes BIO sautées 		Brocolis et pomme de terre
Produit laitier	Pyrénées *	Buche de chèvre *	Petit suisse nature + sucre *	Yaourt aromatisé *	Saint netaire *
Dessert	Riz au lait *	Gélifié vanille *	Fruit *	Pomme au four	Fruit *
Goûter	Yaourt aromatisé Fruit à croquer Sablé de retz	Lait indiv arôme fraise Compote coupelle pomme Palmier	Jus de raisin briquette Doowap Barre chocolat	Fromage blanc nature + sucre Fruit à croquer Madeleine	Petit suisse + sucre Jus d'orange briquette Roulés aux fruits



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local



Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.  
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.