

## Semaine 06 : du 06 au 10 février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 ENTRÉE		Betteraves  / dés de mimolette	Salade pâtes/surimi	Potage parmentier	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Couscous Maison merguez légumes semoule 	Colin pané sauce citronnée	Rôti de porc sauce charcutière	Chili Sin carné	Émincé de volaille sauce normande 
		Poêlée bretonne	Purée de potimarron	Riz 	Blé  Champignons
 PRODUIT LAITIER	Comté AOP		Ratatouille		Brie
 DESSERT	Fruit de saison	Beignets au chocolat	Clémentine	Entremet pistache brisures d'Oréo	Pomme 
 GOÛTER	Pain, Beurre, Jus de pommes	Pain au maïs, confiture, lait	Pain avoine, compote et lait 	Pain complet, fromage frais, fruit	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C<sup>o</sup> > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 07 : du 13 au 17 février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI 	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>		Salade blé, tomates, maïs		Carottes râpées / dés d'emmental	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Pizza	Filet de colin sauce hollandaise	 Dahl de lentilles corail 	Émincé de dinde sauce curry breizh 	Hachis parmentier VBF 
	Salade	Choux fleurs persillés 	Riz 	Mélange du soleil	Salade verte
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Petit nova		Saint Nectaire AOP		Brie
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Brownie crème anglaise	Pomme 	Entremet au caramel	Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain au maïs, confiture, lait 	Baguette, vache qui rit, fruit	Brioche, barre chocolat, jus de fruit	Pain avoine, compote, lait 	Pain, beurre, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 08 : du 20 au 24 février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 <b>ENTRÉE</b>	Céleri rémoulade		Piémontaise maison 	Pamplemousse / mandarine	Betteraves / dés de mimolette
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Cordon bleu de dinde sauce tomate	Boeuf VBF 	Hoki sauce Dugléré	Sauté de porc sauce caramel 	Merguez végétarienne sauce méridionale
	Galettes de légumes	Riz aux courgettes / comté / salade	Duo de carottes 	Purée de Butternut	Semoule légumes couscous 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Camembert			Yaourt brassé 	
 <b>DESSERT</b>	Fruit	Entremet chocolat Oréo	Banane		Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain céréales, confiture, lait 	Pain, beurre, fruit	Pain avoine, Vache qui rit, jus de pomme	Pain complet, compote, lait 	Pain, beurre, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

## Semaine 09 : du 27 février au 03 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 <b>ENTRÉE</b>	Potage aux légumes	Betteraves  / dés de chèvre		Carottes râpées	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	 Bolognaise VBF 	Dos de colin sauce dieppoise	Galette de la Ferme de Kerouic / Saucisse 	Escalope de dinde à la crème	Lasagnes végétales
	Pâtes 	Jardinière de légumes	Salade / piperade	Country potatoes / pommes paillasson	Salade
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental râpé				Saint Nectaire AOP
 <b>DESSERT</b>	Crème dessert vanille chocolat	Gâteau basque	Pomme 	Entremet vanille granola	Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain, beurre, fruit	Pain maïs, confiture lait 	Pain avoine, compote, lait 	Pain complet, fromage frais,  de fruit	Baguette viennoise, chocolat, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.