

## Semaine 10 : du 06 au 10 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade d'endives aux noix		Salade de lentilles 	Soupe à l'oignon et croûtons	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de hoki beurre blanc	Steack haché sauce tomate 	Roti de veau Grand-Mère 	Chili sin carne	Sauté de porc 
	Semoule  Brunoise de légumes	Purée	Chou-fleur  gratiné	Riz 	Jardinière de légumes Pommes de terre
 PRODUIT LAITIER	Yaourt  de Merlevenez	Emmental AOP			Cantal AOP
 DESSERT		Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Crème brûlée vanille Oréo	Pomme 
 GOÛTER	Pain, beurre, fruit	Pain maïs, confiture, lait 	Pain avoine, vache  i rit	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain complet, fromage, fr  frais

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

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

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 11 : du 13 au 17 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI 
 <b>ENTRÉE</b>		 Taboulé maison 	Carottes râpées mimolette	Salade de blé  et thon	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Lasagnes de boeuf 	Filet de colin sauce armoricaine	Escalope de dinde  à la crème	Émincé de porc au curry 	Omelette 
	Salade	Brocolis 	Blé poêlée bretonne	Haricots coco 	Purée de pommes de terre - champignons
 <b>PRODUIT LAITIER</b>	Comté AOP	Yaourt de Keronan			Brie AOP
 <b>DESSERT</b>	Mélange de fruits exotiques		Beignet aux pommes	Crème dessert vanille	Clémentines
 <b>GOÛTER</b>	Pain au maïs, confiture 	Baguette, beurre, fruit	Pain avoine, compote, lait 	Pain céréales, fromage frais, fruit	Brioche, barre de 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 Lydie Fleuriot.

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 12 : du 20 au 24 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Velouté de tomates		Toasts au chèvre	Concombre	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Galette M <sup>elle</sup> Breizh	Pâtes  à la bolognaise 	Émincé de volaille	Falafels sauce béarnaise	Filet de poisson sauce 3 fromages
	Saucisse 	Salade verte	Purée de butternut	Semoule  Poêlée provençale	Duo de carottes 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Emmental		Fromage blanc sucré	Saint Nectaire AOP
 <b>DESSERT</b>	Fruit de saison	Chou au chocolat Quatre saisons	Compote de fruits 		Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain complet, com- pote, lait 	Pain maïs, Vache qui rit, fruit	Brioche, barre de chocolat, lait 	Baguette, beurre, fruit	Pain avoine, fromage frais, pâtes de fruits

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

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

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 13 : du 27 au 31 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Céleri sauce fromage blanc		Salade d'oeufs		Carottes râpées
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Filet de hoki sauce hollandaise	Paëlla au poulet 	Émincé de boeuf 	Steack haché végétal	Porc  à la carbonara
	Pommes de terre chou-fleur	Riz 	Lentilles 	Frites / pommes pail- laison - Champignons	Pâtes 
 <b>PRODUIT LAITIER</b>			Gourde de lait	Gouda AOP	Emmental râpé
 <b>DESSERT</b>	Pomme	Entremet au chocolat brisures de daim		Fruit de saison	Petit nova
 <b>GOÛTER</b>	Pain, beurre, fruit	Brioche, barre choco- lat, lait 	Pain maïs, miel, fruit	Pain céréales, com- pote, lait 	Baguette, Vache qui rit, pomme 

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

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

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 14 : du 03 au 07 avril 2023

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	Betteraves Dés d'emmental		Salade de cervelas Pommes de terre	Salade de blé  tomates	
 <b>PLAT &amp; ACCOMPAGNEMENT</b>	Tomates farcies 	Couscous végétarien	Veau Marengo 	Poisson pané citronné	Choucroute 
	Riz pilaf 	Semoule légumes 	Petits-pois carottes 	Poêlée asiatique	Knack Pommes de terre
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		Camembert			Munster
 <b>DESSERT</b>	Compote de pommes	Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Liégeois vanille	Fruit de saison
 <b>GOÛTER</b>	Pain maïs, confiture, lait 	Baguette, Vache qui rit, fruit	Brioche, barre chocolat, lait 	Pain, beurre, fruit	Pain maïs, miel, gou  lactée

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

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

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.