
















JOUR	Semaine du 19 au 23 Mars 2018	Semaine du 26 au 30 Mars 2018	Semaine du 02 au 06 Avril 2018	Semaine du 09 au 13 Avril 2018	Semaine du 16 au 20 Avril 2018	Semaine du 07 au 11 Mai 2018
LUNDI	Emincé de volaille sauce à l'orientale	Rôti de porc* sauce à l'oignon	FERIE	Rôti de dinde sauce poulette	Tranche de saumon sauce ciboulette	Pizza au fromage
	Semoule	Gratin de chou-fleur et pommes de terre		Gratin de pommes de terre et salsifis	Pommes de terre 	 Bœuf VBF mode aux carottes
	Légumes couscous	 St Paulin		 Tomme blanche	Epinards hachés à la crème	Pommes de terre rissolées
	Edam	Purée pomme cassis		Fromage blanc et coulis de fruits	Gouda	Fromage blanc nature sucré
	Liégeois saveur vanille					
MARDI	Salade bulgare	Potage du jour	Cannelloni au bœuf sauce tomate	Salade verte et dés de mimolette	Céleri rémoulade aux raisins secs	FERIE
	 Cassoulet*	Tranche de hoki sauce citron	Fromage râpé	Viande bolognaise	 Chili con carné	
	Haricot blanc à la tomate et pommes de terre	Riz aux petits légumes	Camembert	Torsades	Riz	
	Fruit du jour	Clafoutis cerise	Fromage blanc nature sucré	Fromage râpé	Fruit du jour	
JEUDI	Sauté de porc* sauce bercy	Salade verte et maïs	<b>REPAS DE PRINTEMPS</b>	Pâté de foie* et cornichons	<b>DEVELOPPEMENT DURABLE</b>	FERIE
	 Pommes de terre	Lasagne de bœuf	Mousse de foie de canard et toast	Limande meunière sauce brestoise	Carottes râpées vinaigrette	
	Haricots verts aux échalotes	Salade de fruits frais	Sauté de veau marengo	Riz	Jambon*	
	Camembert		Gratin dauphinois	 Fondue de poireaux	 Purée de pommes de terre	
			Tomate rôtie	Fruit du jour	Cake nature maison 	
			Nid de Pâques et chocolat			
VENDREDI	Salade niçoise	Cordon bleu	Cocarde tricolore	Tomates vinaigrette	Steak haché de bœuf VBF sauce poivrade	Filet de poisson meunière
	Tranche de colin sauce crème	Blé	Poêlée de colin doré au beurre	Médaille de langue VBF sauce charcutière 		Quartier de citron
	Bouquetière de légumes ail et persil	Concassé de tomate	Quartier de citron	 Purée écrasée	Pommes de terre noisettes - Salade	 Purée de brocolis et pommes de terre écrasée
	Eclair au chocolat	Pointe de brie	Poêlée rustique	Salade	Tomme grise	Mimolette
	Fruit du jour	Fruit du jour	Fruit du jour	Marbré cacao maison 	Salade de fruits frais	Flan saveur vanille

\*Présence de Porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des variations possibles des approvisionnements



Recette du chef



Viande Bovine Française



Invité de la semaine



Approvisionnement selon les marées



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local et de saison



Produit issu du commerce équitable