

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06 Mars	Taboulé Sauté de boeuf aux olives Salsifis Brie Clémentine	Lasagnes de légumes Salade verte Ortolan Kiwi	Carottes rapées Bœuf ravigote Ratatouille niçoise Fromage frais sur lit de coulis	Céleri remoulade Marmite du pêcheur Semoule Comté Poires Williams	Velouté de butternut Emincé Volaille au citron Boullgour Yaourt "Maurice" Fruits des bois
Goûters	Pain au lait / confiture	Gâteau au chocolat / yaourt	Compote / gâteau	Yaourt / fruit	Pain / chocolat
Semaine du 09 au 13 Mars	Lentilles à l'italienne Rosbeef Purée de pommes de terre Babybel Orange	Betteraves vinaigrette Omelette Epinards béchamel Cocktail de fruits	Concombres fromage blanc Brochette de colin hollandaise Riz thaï Carré frais Poire	Tomates vinaigrettes - maïs Ravioli Salade verte Compote de pommes	Salade composée Sauté de poulet vache qui rit Gratin de chou-fleur Riz au lait
Goûters	Quatre-quarts / yaourt à boire	Pain / chocolat	Yaourt / fruit	Pain / confiture	Donuts / fruit
Semaine du 16 au 20 Mars	Saucisson à l'ail Cuisse de poulet rôtie Courgettes sautées Crème chocolat "les 2 vaches" Clémentine	Salade de crudités Jambon grillé Torti tomates-épinards Yaourt à la pêche Banane	Haricots verts vinaigrette Sauté de porc aux curry Céleri sautés Petit pot de crème vanille Galette bretonne	Chou rouge vinaigrette Steack de soja Purée de potiron Yaourt brassé aux fruits	Terrine de légumes Roti de dinde Lentilles Camembert Pomme
Goûters	Pain / miel	Yaourt / fruit	Pain au chocolat / compote	Compote / gâteau	Yaourt / gâteau
Semaine du 23 au 27 Mars	Surimi Blanquette de veau à l'ancienne Poêlée maraîchère aux 2 carottes Faisselle Kiwi	"Menu Américain" Cheeseburger Frites Yaourt à boire Cookies aux pépites de chocolat	Endives en salade Quenelles de volaille Purée de haricots-verts Pont l'évêque Poire	Salade niçoise Merlu à la bisque de homard Printanière de légumes Yaourt aromatisé	Salade fromagère Tomates farcies Riz beurre Emmental
Goûters	Quatre-quarts / fruit	Compote / gâteau	Yaourt / fruit	Pain / fromage	Far breton / fruit



Produit BIO
Produit local
Viande Française
Fait maison
Repas à thème
Menu Végétarien

INFORMATIONS :

- * Le restaurant municipal se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.
- * Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.
- * Menus validés par une diététicienne.

Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du gestionnaire.



T. BOISTARD

