

SEMAINE 02

Du 8 au 12 Janvier 2018

LUNDI

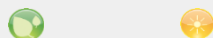
MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Taboulé



Coleslaw

Cœufs durs mayonnaise

LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE

Cordon bleu

Gratiné de poisson au fromage

Emincé de bœuf en daube

Rôti de porc aux pommes

Jardinière de légumes

Riz créole



Carottes vichy

Mousseline de potimarron

LE PRODUIT
LAITIER

LE
DESSERT



Fruit frais

yaourt sucré

Galette des rois



Fruit frais



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL

le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg



LE PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



SEMAINE 03

Du 15 au 19 Janvier 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**LE
HORS
D'ŒUVRE**

Piémontaise

**LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**

Aiguillettes de volaille à la crème



Ratatouille

**LE
DESSERT**

Liégeois chocolat



Carottes râpées



Emincé de porc à la moutarde

Pâtes

Fruit frais



Potage de légumes

Tajine de boulettes de bœuf

Semoule

Fruit frais



Pâté de campagne

Filet de merlu pané

Gratin d'épinards et pomme de terre



Far breton au lait bio



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL

*le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg*



LE PRODUIT DE SAISON

**Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison*



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Repas montagnard

LE
HORS
D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade russe

 *Salade verte* 

 *Salade de pâtes*

LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE

Steak haché sauce milanaise

Emincé de volaille sauce normande

Raclette (charcuterie)

Colin meunière

Blé

 *Haricots verts*

*Pomme de terre au fromage à
raclette*

Brunoise de légumes

LE
DESSERT

 *Fruit frais* 

Crème dessert vanille

Compote pommes cassis

Yaourt aromatisé



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL

*le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg*



LE PRODUIT DE SAISON

**Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison*



SEMAINE 05

Du 29 janvier au 2 février 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Chandeleur

**LE
HORS
D'ŒUVRE**

 Chou blanc aux raisins et curry

Blanquette de volaille



Riz

 Fruit frais

**LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**



Taboulé

Dos de colin sauce citron

Poêlée campagnarde

Velouté aux fruits

Potage de légumes

Jambon grill sauce au miel

Gratin dauphinois

 Fruit frais 



Salade de blé

Nugget's de bœuf

Choux fleurs persillées

Crêpe



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL

le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg



LE PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



SEMAINE 06

Du 5 au 9 février 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**LE
HORS
D'ŒUVRE**

Œufs durs mayonnaise

Carottes râpées à l'orange

 *Salade de riz*



Macédoine de légumes

**LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**

Rôti de porc sauce au thym

 *Petits pois*

Pâtes bolognaise

 *Fruits frais* 

Bœuf bouguignon

Haricots beurre

Flan nappé

Brandade de poisson

**LE
DESSERT**

Crème dessert chocolat

 *Yaourt sucré*



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL

*le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg*



LE PRODUIT DE SAISON

**Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison*



SEMAINE 07

Du 12 au 16 février 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Nouvel an chinois et mardi gras

**LE
HORS
D'ŒUVRE**

**LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**

**LE PRODUIT
LAITIER**

**LE
DESSERT**


Saucisse de Toulouse

Lentilles

Fromage

 Fruit frais 



Nouvel an chinois et mardi gras

Chou chinois au fromage 

Médaille de volaille sauce thaï

Nouilles et légumes à la chinoise

Rouelle de pommes

 Céleri rémoulade 

Emincé de bœuf au paprika

Carottes persillées

Riz au lait



 Entrée froide


Poisson pané

Gratin d'épinards pommes de terre

Pêches au sirop

 **LE PRODUIT BIO**

 **LE PRODUIT LOCAL**
le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg 

 **LE PRODUIT DE SAISON**
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



SEMAINE 08

Du 19 au 23 février 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**LE
HORS
D'ŒUVRE**

Salami

 Carottes râpées 

 Potage de légumes

Betteraves persillées

**LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**

Rôti de dinde sauce tomate

 Haricots verts

Paupiette de veau aux
champignons

Pommes noisettes

Gratin de légumes et pommes de
terre aux dés de volaille

Filet de lieu sauce au beurre

 Coquillettes

**LE
DESSERT**

Mousse au chocolat

Fruit frais 

Tarte chocolat coco

Yaourt sucré



LE PRODUIT BIO



LE PRODUIT LOCAL

le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg



LE PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

