

SEMAINE 02

Du 8 au 12 Janvier 2018

LUNDI

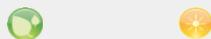
MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

Taboulé



Coleslaw

Œufs 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

 Carottes râpées 

 Potage de légumes

Pâté de campagne

LE
PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE

Aiguillettes de volaille à la crème

 Ratatouille

Emincé de porc à la moutarde

Pâtes

Tajine de boulettes de bœuf

Semoule

Filet de merlu pané

Gratin d'épinards et pomme de terre

LE
DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit frais 

Fruit frais 

 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

Brandade de poisson

Yaourt sucré

LE
DESSERT

Crème dessert chocolat

Flan nappé



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

