

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 2-févr.
Lun

Betteraves rouges vinaigrette

Betteraves rouges et dés de féta

* * * * *

Rôti de dinde sauce marengo

* * * * *

Pommes de terre rissolées

* * * * *

Yaourt aromatisé BIO local 

* * * * *

MARDI | 3-févr.
Meurzh

Chili sin carne BIO (haricots rouges, tomate, épices chili)



* * * * *

Riz BIO semi-complet 

* * * * *

Emmental

Tomme

* * * * *

Poire

Clémentines

MERCREDI | 4-févr.
Merc'her

* * * * *

Cordon bleu

* * * * *

Brocolis

* * * * *

Brie

* * * * *

Pomme

Banane BIO 

JEUDI | 5-févr.
Yaou

Salade Coleslaw

Pomelos

* * * * *

Colin thym citron 

* * * * *

Spirales

* * * * *

* * * * *

Crème dessert vanille

Liégeois chocolat

VENDREDI | 6-févr.
Gwener

chandeleur 

Potage Dubarry BIO 

* * * * *

Steak haché sauce forestière

* * * * *

Carottes

* * * * *



* * * * *

Crêpe et miel



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

brestmêm'
RESTAURATION

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 9-févr.
Lun

* * * * *

Saucisse de Francfort (volaille)

* * * * *

Petits pois

* * * * *

Camembert

Gouda

* * * * *

Purée pomme abricot

Purée pomme vanille

MARDI | 10-févr.
Meurzh

Thème Hauts de France



Carbonnade flamande

* * * * *

Purée de pommes de terre BIO 

* * * * *

Mimolette

* * * * *

Gaufre liégeoise



MERCREDI | 11-févr.
Merc'her

* * * * *

Bolognaise de bœuf

* * * * *

Farfalles

* * * * *

Saint Paulin

Coulommiers

* * * * *

Kiwi

Clémentines

JEUDI | 12-févr.
Yaou

* * * * *

Dahl de lentilles corails BIO 

* * * * *

Riz BIO semi-complet 

* * * * *

Fromage frais ail et fines herbes

Fromage frais nature

* * * * *

Flan chocolat

Crème dessert caramel

VENDREDI | 13-févr.
Gwener

Potage de navets BIO 

* * * * *

Rôti de porc sauce charcutière

Sans porc: Rôti de dinde sauce
charcutière
* * * * *

Haricots verts

* * * * *

* * * * *

Beignet à la framboise

Beignet chocolat noisette



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée


RESTAURATION

Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 				
LUNDI <i>Lun</i> 16-févr.	MARDI <i>Meurzh</i> 17-févr.	MERCREDI <i>Merc'her</i> 18-févr.	JEUDI <i>Yaou</i> 19-févr.	VENDREDI <i>Gwener</i> 20-févr.
Crêpe au fromage	Carottes râpées BIO 			Taboulé
Crêpe aux champignons	Pomelos			Taboulé et raisins secs
*****	*****	*****	*****	*****
Colin mariné thym citron 	Boulette d'agneau à l'orientale	Rôti de dinde sauce bobotie	Lentilles Méditerranéenne	Bœuf Bourguignon
*****	*****	*****	*****	*****
Brocolis	Boulgour	Ratatouille	Macaronis BIO semi-complets 	Haricots verts
*****	*****	*****	*****	*****
*****	Petits suisses aromatisé	Brie	Emmental	*****
*****	Fromage blanc nature sucré	Camembert	Edam	*****
Clémentines	*****	Tarte au citron	Crème dessert vanille	Banane
Kiwi		Tarte poire Bourdaloue	Liégeois vanille	Pomme



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI | 23-févr.
Lun

Betteraves rouges vinaigrette

Betteraves rouges et maïs

* * * * *

Merguez au jus

* * * * *

**Semoule BIO semi-complète
safranée** 

* * * * *

* * * * *

Orange

Poire

MARDI | 24-févr.
Meurzh

**Emincé de dinde laqué à la
japonaise**

* * * * *

Riz au potimarron BIO 

* * * * *

Fromage frais nature

Fromage frais ail et fines herbes

* * * * *

Purée pomme vanille (coup)

Purée pomme abricot (coup)

MERCREDI | 25-févr.
Merc'her

Coquillettes BIO pesto 

Salade de lentilles

* * * * *

Galette basquaise et sauce ketchup

* * * * *

Brocolis

* * * * *

Yaourt aromatisé

Suisses sucrés

* * * * *

JEUDI | 26-févr.
Yaou

Céleri rémoulade

Salade verte BIO 

* * * * *

Rôti de bœuf sauce béarnaise

* * * * *

Carottes

* * * * *

* * * * *

Eclair au chocolat

Paris-Brest

VENDREDI | 27-févr.
Gwener

Cuisse de poulet sauce dijonnaise

* * * * *

Pomme de terre rissolées 

* * * * *

Edam

Mimolette

* * * * *

Clémentines

Kiwi



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée



Toutes les viandes bovines crues, piées ou hachées sont nées, élevées et abattues en France.
Les viandes ovines, porcines et de volaille sont élevées et abattues en France.