

# Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

**LUNDI** | 2-mars  
*Lun*

**MARDI** | 3-mars  
*Meurzh*

**MERCREDI** | 4-mars  
*Merc'her*

**JEUDI** | 5-mars  
*Yaou*

**VENDREDI** | 6-mars  
*Gwener*

Salade verte et croûtons

Salade verte et maïs

Saucisse Knack de volaille

Petits pois

Beignet framboise

Beignet choco-noisette

Hoki pané et citron

Ratatouille

Fromage frais nature

Fromage frais ail et fines herbes

Banane

Kiwi

Taboulé

Salade pépinette

Gâteau d'œufs BIO sauce hongroise

Haricots verts BIO

Liégeois vanille

Mousse au chocolat

Potage d'épinards BIO

Rôti de bœuf sauce tartare

Pommes de terre wedge

Purée de pomme vanille

Purée de pomme abricot

Chili con carne BIO

Coquillettes

Mimolette

Emmental

Orange

Pomme



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-mars  
*Lun*

**Pomelos**

Céleri rémoulade

\* \* \* \* \*

**Sauté de porc BIO sauce Vallée d'Auge** 

Sans porc: Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge

**Semoule BIO semi-complète**

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Yaourt aromatisé BIO local**



**MARDI** | 10-mars  
*Meurzh*

**Betteraves rouges**

Betteraves rouges et dés de féta

\* \* \* \* \*

**Colin napolitain**



\* \* \* \* \*

**Brocolis**

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Tarte au citron**

**Tarte Bourdaloue**

**MERCREDI** | 11-mars  
*Merc'her*

**Bolognaise de bœuf**

\* \* \* \* \*

**Farfalles**

\* \* \* \* \*

**Edam**

**Gouda**

\* \* \* \* \*

**Pomme**

**Orange**

**JEUDI** | 12-mars  
*Yaou*

**Salade de blé BIO parisienne**



Salade de quinoa BIO parisienne



\* \* \* \* \*

**Omelette BIO**

\* \* \* \* \*

**Ratatouille BIO**

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Kiwi**

**Poire**

**VENDREDI** | 13-mars  
*Gwener*

**Thème: Normandie**

Potage de navets BIO



\* \* \* \* \*

**Sauté de dinde à la normande**



\* \* \* \* \*

**Pommes de terre vapeur**

\* \* \* \* \*



**Ile Flottante**



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** 16-mars  
*Lun*

**Carottes râpées**

Carottes râpées et maïs

\* \* \* \* \*

**Saucisse fumée**

Sans porc: Merguez de bœuf

\* \* \* \* \*

**Lentilles**

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Purée pomme abricot**

Purée de pomme

**MARDI** 17-mars  
*Meurzh*

**Galette basquaise**

\* \* \* \* \*

**Petits pois**

\* \* \* \* \*

**Mimolette**

Emmental

\* \* \* \* \*

**Orange**

Pomme

**MERCREDI** 18-mars  
*Merc'her*

**Salade coleslaw**

**Salade coleslaw rouge**

\* \* \* \* \*

**Cube de colin à la tomate**

\* \* \* \* \*

**Carottes persillées**

\* \* \* \* \*

\* \* \* \* \*

**Gaufre liégeoise**

**Muffin's**

**JEUDI** 19-mars  
*Yaou*

**Rôti de bœuf sauce ketchup**

\* \* \* \* \*

**Penne BIO semi-complète**

\* \* \* \* \*

**Camembert**

Tomme

\* \* \* \* \*

**Banane**

Kiwi

**VENDREDI** 20-mars  
*Gwener*

**Potage poireaux et pommes de terre BIO**

\* \* \* \* \*

**Poulet LR façon paëlla**

\* \* \* \* \*

**Riz BIO safrané**

\* \* \* \* \*

**Fromage blanc sucré**

Suisses aromatisés

\* \* \* \* \*



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-mars  
*Lun*

**MARDI** | 24-mars  
*Meurzh*

**MERCREDI** | 25-mars  
*Merc'her*

**JEUDI** | 26-mars  
*Yaou*

**VENDREDI** | 27-mars  
*Gwener*

Salade coleslaw BIO   
  
Pomelos  
\*\*\*\*\*

Dahl de lentilles corails BIO   
  
\*\*\*\*\*

Riz BIO semi-complet   
\*\*\*\*\*

Poire  
  
Banane BIO 

Rôti de dinde sauce pain d'épices   
  
\*\*\*\*\*

Petits pois  
\*\*\*\*\*  
  
Gouda  
  
Mimolette  
\*\*\*\*\*

Crème dessert caramel  
  
Mousse chocolat

Cake épeautre épinards et chèvre BIO   
  
Cake épeautre aux carottes et emmental BIO   
\*\*\*\*\*

Boulettes de veau sauce estragon  
  
\*\*\*\*\*

Haricots beurre  
\*\*\*\*\*

Pomme  
  
Kiwi

Potage céleri BIO   
  
\*\*\*\*\*

Lamelles de kébab sauce blanche  
  
\*\*\*\*\*

Pommes de terre rissolées  
\*\*\*\*\*

Yaourt aromatisé  
  
Fromage blanc  
\*\*\*\*\*

Filet de limande meunière 

Carottes BIO persillées   
\*\*\*\*\*

Fromage ail et fines herbes

Fromage frais nature  
\*\*\*\*\*

Crêpe confiture

Crêpe et miel



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.