

Au menu cette semaine



LE JOUR DU 

LUNDI 30-mars
Lun

* * * * *

Colin à la brésilienne

* * * * *

Riz BIO semi-complet 

* * * * *

Edam

Gouda

* * * * *

Liégeois au chocolat

Flan nappé au caramel

MARDI 31-mars
Meurzh

Betteraves rouges

Betteraves rouges et maïs

* * * * *

Bolognaise de bœuf

* * * * *

Macaronis semi-complet

* * * * *

* * * * *

Banane

Pomme

MERCREDI 1-avr.
Merc'her

pomelos

* * * * *

Cordon bleu

* * * * *

Brocolis

* * * * *

Camembert

* * * * *

Kiwi

Poire

JEUDI 2-avr.
Yaou

Carottes râpées et dés de mimolette

Carottes râpées et dés d'emmental

* * * * *

Galette indienne

* * * * *

Ratatouille

* * * * *

Fromage blanc aromatisé

Yaourt nature sucré

* * * * *

VENDREDI 3-avr.
Gwener

Menu: Pâques

Œufs durs sauce cocktail

* * * * *

Cuisse de poulet au curry

* * * * *

Haricots verts ail et persil

* * * * *

* * * * *

Cake BIO et sauce chocolat 



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
Lun

6-avr.



MARDI
Meurzh

7-avr.

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



Riz BIO semi-complet



Fromage ail et fines herbes

Fromage frais nature

Purée de pomme abricot

Purée de pomme vanille

MERCREDI
Merc'her

8-avr.

Céleri rémoulade

Chou rouge râpé

Rôti de dinde LR sauce curry



Penne BIO semi-complètes



Yaourt nature sucré

pomme

JEUDI
Yaou

9-avr.

Hoki pané sauce tartare

Carottes

Mimolette

Tomme

Orange

Banane

VENDREDI
Gwener

10-avr.

Salade verte et croûtons

Salade verte et dés d'emmental

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Petits pois

Tarte normande

Tarte Bourdaloue



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 Lun 13-avr. macedoine de legumes ***** Saucisse de Francfort (volaille) ***** Lentilles ***** Brie Camembert ***** Liégeois vanille Mousse au chocolat	MARDI Meurzh 14-avr. pomelos ***** Colin mariné thym et citron ***** Semoule ***** Edam Saint Paulin ***** Pomme Poire	MERCREDI Merc'her 15-avr. Salade coleslaw BIO  Salade coleslaw rouge ***** Bolognaise de bœuf ***** Coquillettes ***** mimolette ***** Purée de pomme Purée de pomme coing	JEUDI Yaou 16-avr. carottes râpées ***** Gâteau d'œufs BIO sauce forestière  ***** Haricots verts BIO  ***** Fromage frais nature Fromage ail et fines herbes ***** Donut au sucre Beignet à la framboise	VENDREDI Gwener 17-avr. Crêpe au fromage Crêpe aux champignons ***** Sauté de dinde LR sauce curry  ***** Petits pois BIO  ***** banane ***** Yaourt aromatisé Petits suisses
--	--	---	---	---



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
Lun

20-avr.

pomelos

* * * * *

Aiguillette de colin panée sauce
ketchup

* * * * *

Riz BIO semi-complet 

* * * * *

Fromage ail et fines herbes

Fromage frais nature

* * * * *

Pomme BIO 

Banane

MARDI
Meurzh

21-avr.

Céleri rémoulade

Chou rouge râpé BIO 

* * * * *

Steak haché sauce bourguignonne

* * * * *

Pennes BIO semi-complètes 

* * * * *

Emmental

* * * * *

Purée pomme fraise

Purée pomme abricot

MERCREDI
Merc'her

22-avr.

carottes râpées

* * * * *

Rôti de dinde sauce lyonnaise

* * * * *

Brocolis BIO

* * * * *

Coulommiers

Pont l'Evêque

* * * * *

Flan nappé caramel

Mousse au chocolat

JEUDI
Yaou

23-avr.

Salade verte BIO et dés de
mimolette 

Salade verte BIO et dés de chèvre 

* * * * *

Omelette

* * * * *

Ratatouille

* * * * *

kiwi

* * * * *

Paris Brest

Chou à la vanille

VENDREDI
Gwener

24-avr.

Betteraves rouges

Macédoine de légumes

* * * * *

Axoa de veau

* * * * *

Pommes Wedge

* * * * *

Fromage blanc

Suisses aromatisés

* * * * *

Pommes Wedge



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 | 27-avr.
Lun

Taboulé

Salade piémontaise

Sauté de bœuf sauce charcutière

Carottes BIO 

Petits suisses aromatisés

Yaourt nature sucré

MARDI | 28-avr.
Meurzh

Dahl de pois cassés BIO 

Riz BIO semi-complet 

Edam

Mimolette

Kiwi

Poire

MERCREDI | 29-avr.
Merc'her

Pomelos

Céleri rémoulade

Filet de limande meunière



Petits pois

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

banane

JEUDI | 30-avr.
Yaou

Menu Provence

Tarte tomate, chèvre et basilic

Carré de porc fumé aux olives

Sans porc: Rôti de dinde aux olives

Haricots verts BIO 

Eclair à la vanille

VENDREDI | 1-mai
Gwener





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.