

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 8 AU 12
JANVIER

Bouillon de légumes bio vermicelles
Filet de poisson msc sauce citron / semoule bio ratatouille bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade de blé bio
Sauté de porc bio £ au curry / carottes bio
Yaourt bio

Potage parmentier bio
Tortellinis de légumes bio gratinés
Galette des rois

Carottes râpées bio
Sauté de poulet £ à la Normande / pomme vapeur £
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 15 AU 19
JANVIER

Bouillon de légumes bio
Hachis parmentier maison / Salade verte
Petit suisse aux fruits

Coleslaw bio
Blanquette de dinde £ / Boulgour bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Taboulé à l'orientale
Croque fromage sauce aux épices / Douces duo de carottes bio
Pana cota coulis de fruits rouges

Salade de betteraves bio
Filet de poisson pané msc sauce tartare / Riz bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 22 AU 26
JANVIER

Bouillon de légumes bio vermicelles
Tartiflette maison
Compote bio biscuits breton

Salade méli-mélo
Boulettes de boeuf vbf bio / Printanière de légumes
Crème au chocolat

Potage Crécy
Chli végétarien maison
Far breton maison

Oeufs durs mayonnaise
Crumble de poissons msc maison
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 29 JANV.
AU 2 FÉVRIER

Bouillon de légumes bio alphabets
Bourguignon vbf bio / Flageolets
Fromage bio

Carottes râpées bio
Grignotes de poulet paprika / Frites fraîches
Fromage bio / fruit de saison bio

Potage potiron
Pâtes bio bolognaise végétales parmensan
Brownie maison

Salade de riz bio
Filet de poisson msc sauce pêcheur / Ratatouille bio
Chandeleur

DU 5 AU 9
FÉVRIER

Bouillon de légumes bio vermicelles
Pizza maison / Salade verte
Fromage bio / Fruit de saison bio

Coleslaw bio
Saucisse bio £ / Lentilles bio
Yaourt bio

Céleri rémoulade
Lasagnes épinard ricotta / Salade verte
Gâteau aux pommes maison

Potage Dubarry
Pâtes bio carbonara
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 12 AU 16
FÉVRIER

 **Menu nouvel an chinois**

Salade de betteraves bio
Tartiflette maison salade verte
Yaourt bio

Potage de légumes anciens
Falafels sauce tomate / Mélange céréales bio
Crème caramel

Macédoine de légumes
Filet de poisson msc sauce basilic / Gratin de chou fleur
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 19 AU 23
FÉVRIER

Bouillon de légumes bio alphabet
Steak haché de veau sauce au poivre / Coco à la tomate
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade de maïs bio
Tortellini au saumon bio gratiné
Compote bio / Biscuit breton

Velouté de patate douce
Galette aux fromages / Salade verte
Gâteau chocomaniac

Salade méli-mélo
Hamburger pommes rissolées
Yaourt à boire

Rappel :

- Les aliments contenant du porc sont identifiés avec un *
- Les menus bleutés sont les menus végétariens.
- Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux.
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est local et bio.
- En raison du portage de repas pour Châtaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Les repas adultes sont à 7.02 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivée.

Composition :

Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Potage Crécy : carottes, pomme de terre, oignons, crème

Potage Dubarry : chou fleur, pomme de terre, crème

Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon de légumes, crème

Potage cultivateur : poireaux, carottes, navet, pomme de terre, chou vert