

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 11 AU 15
MARS

Bouillon de légumes bio alphabets
Filet de poisson msc sauce pêcheur / riz bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade de betteraves bio
Saucisse bio £ / lentilles bio
Yaourt aux fruits bio

Potage de légumes bio
Tortellinis de légumes bio gratinés
Crème brûlée

Salade d'ébly bio
Grignotes de poulet et haricots vert bio tomate provençale
Fromage bio / Fruits de saison bio

DU 18 AU 22
MARS

Bouillon de légumes bio vermicelles
Jambon braisé bio sauce champignons purée £ maison
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade méli-mélo
Couscous poulet £ merguez £
Compote bio et biscuit breton

Potage parmentier
Croque végétal et trio de choux bio
Tarte au chocolat maison

Rosette de Lyon
Filet de poisson pané msc sauce tartare / Gratin de brocolis bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 25 AU 29
MARS

Bouillon de légumes bio alphabet
Boulettes de boeuf bio sauce tomate / Boulgour bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Taboulé à l'orientale
Sauté de porc bio au curry breton / Courgettes bio
Crème à la vanille

Potage Halloween
Lasagnes ricotta - épinard
Gâteau chocomaniac maison

Radis beurre
Pilon de poulet BBC / Frites fraîches
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 1ER AU 5
AVRIL

Férié

Surimi sauce cocktail
Cassoulet* maison
Petit suisse

Potage crécy
Chili végétarien / Riz bio
Panacotta maison fraise tagada

Coleslaw bio
Pizza maison (pâte bio £) / Salade verte
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 8 AU 12
AVRIL

Bouillon de légumes bio alphabets
Pâtes bio à la bolognaise et grana padano
Fromage bio / Fruit de saison bio

Carottes râpées bio
Steak de veau vbf sauce béarnaise / Quinoa bio
Fromage blanc bio

Potage Dubarry
Galette aux fromages £
Muffin aux pépites de chocolat maison

Salade piémontaise maison
Rôti de porc bio / Compote chaude
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 15 AU 19
AVRIL

Salade de concombres bio
Poulet £ basquaise semoule bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Mousse de canard
Boeuf bourguignon bio / Duo de carottes bio
Crème au chocolat bio

Salade de maïs bio
Bouchées à l'orientale sauce aux épices douces / Pomme vapeur £
Gâteau aux fruits rouges maison



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.
- Le poisson msc est pêche durable
- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10h le main. Le coût du repas est de 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 : choux fleur, pomme de terre, crème
- Potage d'Halloween : potiron, carotte, pomme de terre, crème
- Potage Parmentier : pomme de terre, poireau, bouillon de légumes, crème
- Bouchée à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices