

## 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

Férial

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

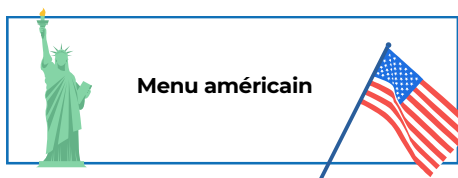
Salade piémontaise maison  
Rôti de porc bio / Compote chaude  
Fromage bio / Fruit de saison bio

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 matin. 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