

SEMAINE 7

Du 12 au 16 Février 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**LES
HORS
D'OEUVRE**

**LE PLAT
CHAUD,
LA
GARNITURE**

**LES
DESSERTS**

Tarte à l'oignon

Surimi mayonnaise

Saucisse de Toulouse

Lentilles
Frites

Fruit frais*

Petit pot de crème

Velouté aux fruits

Nouvel an chinois

Chou chinois au fromage*

Salade chinoise*

Médaille de volaille sauce thaï

Nouilles et légumes à la chinoise

Rouelle de pommes



Céleri rémoulade*

Salade de blé

Emincé de boeuf au paprika

Carottes persillées
Pâtes

Riz au lait

Fruit frais*

Liégeois vanille

Potage de légumes

Pomelos*

Poisson pané

Epinards à la crème
Pommes vapeur

Pêche au sirop

Fruit frais*

Cake au citron

**LE
MENU
EQUILIBRE**



Tarte à l'oignon

Saucisse de Toulouse

Lentilles
Frites

Fruit frais*

Chou chinois au fromage*

Médaille de volaille sauce thaï

Nouilles et légumes à la chinoise

Rouelle de pommes

Céleri rémoulade*

Emincé de boeuf au paprika

Carottes persillées
Pâtes

Riz au lait

Potage de légumes

Poisson pané

Epinards à la crème
Pommes vapeur

Pêche au sirop

**MENU
ECOLE
MATERNELLE**



Surimi mayonnaise

Saucisse de Toulouse

Frites

Petit pot de crème

Chou chinois au fromage*

Médaille de volaille sauce thaï

Nouilles et légumes à la chinoise

Rouelle de pommes

Salade de blé

Emincé de boeuf au paprika

Carottes persillées

Riz au lait

Potage de légumes

Poisson pané

Pommes vapeur


Cake au citron

LE PRODUIT DE SAISON

*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

LE PRODUIT LOCAL

le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé :
Laïta, Ploudaniel ou La Ferme de Ker Ar Beleg



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

