

SEMAINE 20

Du 14 au 18 Mai 2018


LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI

<p>LES HORS D'OEUVRE</p> <p>LE PLAT CHAUD, LA GARNITURE</p> <p>LES DESSERTS</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Salade russe</p> <p>***</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade verte</p> <p>***</p> <p>Fruit frais</p> <p>Compote pommes banane</p> <p>Fromage blanc confiture</p>	<p>Rillettes cornichon</p> <p>Salade de quinoa</p> <p>***</p> <p>Dos de colin sauce au basilic</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Saucisson à l'ail</p> <p>***</p> <p>Médailillon de poulet basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Légumes basquaise</p> <p>***</p> <p>Fruits frais</p> <p>Clafoutis aux abricots</p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Tomates aux herbes</p> <p>Pizza</p> <p>***</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Frites</p> <p>Choux fleurs</p> <p>***</p> <p>Fruits frais*</p> <p>Flan nappé</p> <p>Pomme cuite sur pain d'épices</p>
--	---	---	---	--

<p>LE MENU EQUILIBRE</p> 	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade verte</p> <p>0</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Rillettes cornichon</p> <p>Dos de colin sauce au basilic</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Semoule</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Médailillon de poulet basquaise</p> <p>Riz</p> <p>Légumes basquaise</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Tomates aux herbes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Frites</p> <p>Choux fleurs</p> <p>Flan nappé</p>
---	--	---	---	---

<p>MENU ECOLE MATERNELLE</p> 	<p>Salade Russe</p> <p>Lasagnes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc confiture</p>	<p>Salade de quinoa</p> <p>Dos de colin sauce au basilic</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Médailillon de poulet basquaise</p> <p>Riz et légumes Basquaise</p> <p>Clafoutis aux abricots</p>	<p>Tomates aux herbes</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Frites</p> <p>Pomme cuite sur pain d'épices</p>
---	--	---	---	--

 **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.