

SEMAINE 16

Du 16 au 20 Avril 2018

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

<p>LES HORS D'OEUVRE</p> <p>LE PLAT CHAUD, LA GARNITURE</p> <p>LES DESSERTS</p>	<p>Taboulé</p> <p> Courgettes râpées*</p> <p>***</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pâtes</p> <p>***</p> <p> Fruit frais*</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Frisée aux lardons</p> <p>Tarte provençale</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Riz</p> <p>***</p> <p>Compote pommes fraises</p> <p>Crème aux œufs</p> <p> Fruit frais*</p>	<p> Concombre vinaigrette*</p> <p>Saucisson sec</p> <p>***</p> <p>Emincé de bœuf tomate basilic</p> <p>Frites</p> <p>Brunoise provençale</p> <p>***</p> <p> Fruit frais*</p> <p>Mousse framboise</p> <p>Flan nappé caramel</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p> Salade fraîcheur*</p> <p>***</p> <p>Dos de colin sauce aux épices</p> <p>Choux-fleurs béchamel</p> <p>Semoule</p> <p>***</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Pêche façon melba</p> <p> Fruit frais*</p>
--	--	--	--	--

<p>LE MENU EQUILIBRE</p> <p></p>	<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pâtes</p> <p> Fruit frais*</p>	<p>Frisée aux lardons</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Riz</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p> Concombre vinaigrette*</p> <p>Emincé de bœuf tomate basilic</p> <p>Frites</p> <p>Brunoise provençale</p> <p> Fruit frais*</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Dos de colin sauce aux épices</p> <p>Choux-fleurs béchamel</p> <p>Semoule</p> <p>Moelleux au citron</p>
---	--	---	---	--

<p>MENU ECOLE MATERNELLE</p> <p></p>	<p>Taboulé</p> <p>Paupiette de veau aux herbes</p> <p>Haricots verts</p> <p>Ile flottante</p>	<p>Tarte provençale</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Emincé de bœuf tomate basilic</p> <p>Frites</p> <p>Mousse framboise</p>	<p> Salade fraîcheur*</p> <p>Dos de colin sauce aux épices</p> <p>Semoule</p> <p>Moelleux au citron</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.