

Au menu du mois d'Avril

LE JOUR DU 

LUNDI | 7-avr.
Lun

MARDI | 8-avr.
Meurzh

MERCREDI | 9-avr.
Merc'her

JEUDI | 10-avr.
Yaou

VENDREDI | 11-avr.
Gwener

Houmous de pois chiches 

Poissonnette

Ratatouille

Fromage blanc et sucre

MERCREDI | 9-avr.
Merc'her

Rôti de bœuf sauce aioli

Haricots verts

Coulommiers

Paris-Brest

Carottes  râpées et dés de mimolette

Lasagnes végétariennes de lentilles vertes  BIO

*

Flan nappé caramel

Saucisse de francfort (volaille)

Purée de pommes de terre

Saint Paulin

Kiwi

Boulettes de veau à l'oriental

Semoule  BIO semi-complète

Fromage fondu

Duo d'agrumes



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Au menu du mois d'Avril

LE JOUR DU 

LUNDI | 14-févr.
Lun

Salade de coquille BIO au pesto
et dés de féta 

Colin mariné à la provençale

Carottes BIO 

Crème dessert au chocolat

MARDI | 15-févr.
Meurzh

Chili sin carne BIO 
(haricots rouges, tomates, épices
chili)

Riz BIO semi-complet 

Carré

Orange

MERCREDI | 16-févr.
Merc'her

Nuggets de volaille et ketchup

Petits pois

Fromage frais ail et fines herbes

Tarte aux pommes normande

JEUDI | 17-févr.
Yaou

Salade verte et maïs

Blanquette de veau

Macaroni

Purée pomme abricot (coupelle)

VENDREDI | 18-févr.
Gwener

Betteraves rouges vinaigrette

Poulet basquaise

Boulgour

Yaourt aromatisé



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

 brestmêm
RESTAURATION