

SEMAINE DU 09 AU 13 JANVIER 2023

Bon appétit!



	ENTRÉE	PLAT		DESSERTS	
LUNDI	Salade coleslaw Toast marin	Pâtes* Carbonara		Yaourt bio	Fruit de saison*
MARDI	Charcuterie Potage*	Poisson frais	Semoule de couscous* Fondue de poireaux	Fromage AOP	Biscuit* Fruit de saison*
JEUDI	Carottes râpées* Potage	Reblochonade Salade		Yaourt bio	Tiramisu Fruit de saison*
VENDREDI	Céleri rémoulade* Salade composée	Veau marengo	Riz* Poêlée de carottes de couleur	Fromage AOP	Fruit de saison*

* produit d'origine biologique

La gestionnaire

I. KERDONCUFF

Le chef de cuisine

F. LE PAPE

La principale

S. FORCE

SEMAINE DU 16 AU 20 JANVIER 2023

Bon appétit !



	ENTRÉE	PLAT		DESSERTS	
LUNDI	Pomelos* Rillettes de thon	Longe de porc 1/2 sel	Petits pois carottes*	Yaourt bio	Compote Fruit de saison*
MARDI	Salade de maïs* et betteraves rouges* Potage	Omelette*	Frites	Fromage AOP	Fruit de saison*
JEUDI	Salade coleslaw Salade d'endives*	Poisson pané ou Calamar à l'armoricaine	Semoule de couscous* Poêlée de brocolis*	Fromage AOP	Far Fruit de saison*
VENDREDI	Potage vermicelle Jambon blanc	Paëlla au poulet		Yaourt bio	Fruit de saison*

* produit d'origine biologique

La gestionnaire

I. KERDONCUFF

Le chef de cuisine

F. LE PAPE

La principale

S. FORCE

SEMAINE DU 23 AU 27 JANVIER 2023

Bon appétit!



	ENTRÉE	PLAT		DESSERTS	
LUNDI	Pomelos* Toast à la sardine	Saucisses	Purée Poêlée de poireaux à la crème*	Fromage AOP	Salade de fruits Fruit de saison*
MARDI	Salade de carottes* citronnées Salade de choux rouge	Carbonnade de bœuf	Blé* Endives braisées*	Yaourt bio	Fruit de saison*
JEUDI	Salade de choux chinois et agrumes Salade Tex Mex	Quiche au fromage	Poêlée de carottes* Salade	Yaourt bio	Glace Fruit de saison*
VENDREDI	Macédoine de légumes Potage*	Blanquette de la mer	Riz* Poêlée de champignons	Fromage AOP	Fruit de saison*

* produit d'origine biologique

La gestionnaire

I. KERDONCUFF

Le chef de cuisine

F. LE PAPE

La principale

S. FORCE