

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 20 Mar	MARDI 21 Mar	MERCREDI 22 Mar	JEUDI 23 Mar	VENDREDI 24 Mar	SAMEDI 25 Mar	DIMANCHE 26 Mar
Potage de légumes mijotés	Velouté d'asperges	Soupe au cresson et croûtons	Velouté de carottes	Potage aux légumes	Velouté de bolets à la crème	Soupe aux vermicelles
Salade de riz Bio <i>Plat BIO</i>	Friand au fromage	Betterave à la vinaigrette	Céleri rémoulade	Rosette	Salade de pois chiches	Roulade de volaille
Filet de colin meunière 	Poulet yassa 	Crêpe fromage	Sauté de porc en civet	Hachis Parmentier 	Tripes à la mode de Caen	Sauté de bœuf en estouffade
Courgettes à la méridionale	Riz aux petits légumes	Pommes boulangères	Farfalle à l'emmental	Pommes vapeur	Blettes au gratin sauce béchamel	
Carré de l'est Bio <i>Plat BIO</i>	St Môret Bio	Yaourt fraises Bio local 	Mimolette	Vache qui rit Bio	Brie	Camembert
Palets bretons	Biscuit sablé	Petit Beurre	Crème dessert au caramel	Gâteau au yaourt pomme cannelle 	Liégeois au chocolat	Mille-feuilles au chocolat
Corbeille de fruits locaux 	Compote pommes abricot	Corbeille de fruits 	Madeleine longue	Compote pommes bananes	Galette Saint-Michel	Compote pommes pêches



Poisson durable



Produit local



Bleu Blanc Cœur



Verger EcoRespon



Origine France



Spécialité du chef

PORTAGE 1 NEW



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine