



Semaine du 24/02 au 02/03

Riccau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz	Macédoine de légumes	Wrap de crudités 🕌	Carottes râpées 🚜 *	Potage AB
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Lasagnes	Quiche lorraine	Rôti de porc	Couscous végétarien
	Haricots verts AB	Salade verte <mark>米</mark>	Salade verte <mark>戌 米</mark>	Pommes vapeur AB	Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais **	Fromage blanc	Compote de fruits	Tarte au chocolat	Entremets à la vanile

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!

Produits locaux

*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique

Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!







Semaine du 03/03 au 09/03

Research	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Emincé bicolore 🕌	Pâté de campagne	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Carbonara	Sauté de dinde à la normande	Saucisse grillée	Poisson meunière	Chili sin carne
	Pennes	Légumes du maraîcher	Semoule AB	Gratin de chou-fleur	Riz
DESSERT	Fruit frais **	Tarte aux pommes	Ile flottante	Yaourt aromatisé	Fruit frais AB **

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts

sont 100% Français!



*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie: Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

LE CHEF **ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**







Semaine du 10/03 au 16/03

Réceau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées AB **	Salade mimosa 🕌	Pomelo **	2ème temps d'animation	Céleri râpé aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau	Tortellinis à la tomate	Hachis parmentier		Poisson à la bordelaise
	Semoule		Salade verte <mark>∠AB </mark> **		Riz
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais AB*	Poire pâtissière au chocolat		Compote de fruits

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!

,



*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique

AB Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!







Semaine du 17/03 au 23/03

Réceau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise	Mousse de foie	Chou blanc aux lardons	Macédoine de légumes	Emincé bicolore 🕌
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Bœuf à la provençale	Curry de volaille	Rôti de porc	Boulettes de soja
	Haricots verts persillés	Pâtes aux petits légumes	Riz	Purée	Ratatouille A B
DESSERT	Fruit frais **	Chocolat liégeois	Fruit frais AB **	Yaourt Ana Soiz	Flan parisien

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!

Produits locaux

*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!







Semaine du 24/03 au 30/03

Riceau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Pomelo **	Œuf dur mayonnaise	Céleri rémoulade 🕌
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau	Cuisse de poulet aux épices barbecue	Pizza margherita	Pâtes à la provençale	Poisson pané
	Petits pois	Pommes rissolées	Salade verte AB **		Gratin de chou-fleur & pommes de terre
DESSERT	Fruit frais * AB	Fromage blanc $ AB$	Cocktail de fruits	Fruit frais AB*	Muffin au chocolat

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!

Produits locaux
*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!







Semaine du 31/03 au 06/04

Resease	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Дв 🔆	Rillettes	Endives aux noix **	Salade césar <mark>米</mark>	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier végétarien	Blanquette de dinde	Gratin de pâtes aux épinards et ricotta	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
	Salade verte **	Haricots beurre		Lentilles cuisinées aux petits légumes	Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Yaourt sucré	Gaufre au chocolat	Compote de fruits	Riz au lait AB	Crème dessert

Un fromage à la coupe vous est proposé les lundi, mercredi et jeudi.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts

sont 100% Français!



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie: Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougeray

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic *Lait bio : Ferme de Keravel, Questembert

*Volaille & desserts lactés fermiers





Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

LE CHEF **ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

