














Semaine du 03/03/25 au 09/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien			LE CARNAVAL	
 Omelette  Ratatouille et pommes de terre *** Carré *** Fruit de saison au choix Croissant Lait Purée de pomme et abricot	Chou rouge vinaigrette saveur framboise *** Veau  façon marengo (tomate, champignon) Boulgour  *** Yaourt aromatisé Baguette BIO Fromage frais Saint Môret Fruit de saison	Salade de lentilles vinaigrette *** Colin d'Alaska  pané au riz soufflé et citron Chou fleur sauce béchamel et cantal râpé  *** Fruit de saison  au choix Moelleux tout chocolat Fromage blanc nature et sucre Pur jus d'orange	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange *** Rôti de dinde  sauce barbecue Pâtes spirales  tricolores et emmental râpé *** Beignet à la framboise  Baguette BIO Coupelle de miel Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Hoki  sauce crème aux herbes Haricots verts  et pommes de terre *** Fromage frais Cantafrais *** Fruit de saison au choix Barre bretonne Lait Purée de pomme













Semaine du 10/03/25 au 16/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Pomelo et sucre</p> <p>*** Merlu sauce citron</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>*** Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel et sablé de Retz</p>	<p>Poulet rôti au jus</p> <p>Carottes et pommes de terre</p> <p>*** Coulommiers</p> <p>*** Fruit de saison </p> <p>au choix Palet breton</p>	<p>Coleslaw (chou blanc et carottes râpées)</p> <p>*** Sauce pesto brocoli haricot blanc et brunoise de carotte</p> <p>Macaroni semi complet </p> <p>*** Yaourt nature et sucre </p> <p></p>	<p>Batavia vinaigrette</p> <p>*** Saucisse de Strasbourg (porc) SP : Saucisse de volaille</p> <p>Purée de potiron et pommes de terre et emmental râpé</p> <p>*** Cake nature (farine)</p>	<p>Daube de boeuf façon provençale</p> <p>Semoule</p> <p>*** Fromage frais Saint Môret</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>au choix Muffin au chocolat</p>
<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>
















Semaine du 17/03/25 au 23/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Sauté de dinde  sauce moutarde</p> <p>Lentilles mijotées</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Carottes râpées et dés de cantal  vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Omelette </p> <p>Brocolis </p> <p>***</p> <p>Génoise roulée chocolat</p>	<p>Soupe de légumes (carotte, céleri, navet, pdt) Cheddar râpé</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf  froid et son jus chaud</p> <p>Pommes de terre quartiers façon potatoes</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Rémoulade de panais à la pomme</p> <p>***</p> <p>Sauce thon  tomate</p> <p>Coquillettes semi complètes </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Crispidor (nuggets de fromage)</p> <p>Petits pois et pommes de terre</p> <p></p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>
<p>Moelleux perle de sucre Lait</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine longue fraise</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait Lait</p> <p>Purée de pomme</p>














Semaine du 24/03/25 au 30/03/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>Batavia et oignons frits vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>***</p> <p>Boeuf façon mode (carotte, oignon) </p> <p>Carottes au jus de légumes </p> <p>***</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Rôti de porc sauce romarin </p> <p><i>SP : Rôti de dinde sauce au romarin</i> </p> <p>Haricots coco sauce tomate</p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p> <p>Baguette BIO</p> <p>Pâte à tartiner BIO</p> <p>Petit fromage frais sucré</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Chou blanc et raisins secs vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Courmentier de poisson (à la courgette) </p> <p>(plat complet)</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre de canne </p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Dahl de lentilles </p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Fromage fondu Le carré</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus d'orange</p>	<p>Salade mâche vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Wings de poulet tex-mex </p> <p>Chou-fleur et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté gélifié au chocolat</p> <p>Baguette BIO</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>				

















Semaine du 31/03/25 au 06/04/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Menu végétarien		
<p>Pommes de terre moutarde à l'ancienne et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Cubes de saumon  sauce oseille</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Radis en rondelles vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Couscous merguez</p> <p>Semoule  </p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p></p> <p>Omelette </p> <p>Penne semi complet et sauce tomate </p> <p>***</p> <p>Cantal </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>***</p> <p>Rôti de boeuf  froid et son jus chaud</p> <p>Purée Crécy (carottes et pdt)</p> <p>***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p>	<p>Hoki  sauce aux agrumes</p> <p>Boulgour aux petits légumes</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>
<p>Baguette viennoise Chocolat noir</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et fraise</p>	<p>Baguette BIO Fromage frais Chanteneige Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne Fromage blanc nature et sucre Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Palet breton Yaourt nature et sucre</p> <p>Purée de pomme et ananas</p>














Semaine du 07/04/25 au 13/04/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien			Le repas de printemps	
Tomate vinaigrette		Taboulé (semoule )	Concombre à la crème ail et fines herbes	
*** Chili sin carne (haricot rouge, carotte, maïs, oignon)	Mijoté de boeuf  sauce paprika persil	*** Colin Alaska  meunière et citron	*** Emincé de dinde  sauce printanière (carotte, oignon)	Rôti de porc  au jus SP : Rôti de dinde  au jus
Riz 	Cordiale de légumes (carotte, h.vert, céleri) et pommes de terre	Epinards branches  sauce béchamel et emmental râpé	Pommes paillasson	Carottes persillées  et blé 
*** Yaourt aromatisé	*** Fromage frais Cantafrais	*** Fruit de saison	 ***	*** Carré
	*** Fruit de saison  au choix	*** Fruit de saison au choix	*** Cake au chocolat (farine ) et crème anglaise	*** Fruit de saison au choix
Baguette BIO	Muffin vanille aux pépites de chocolat Lait	Moelleux perle de sucre	Baguette BIO	Croissant
Fromage fondu Samos	Purée de pomme et poire	Yaourt nature et sucre	Confiture	Petit fromage frais aromatisé
Fruit de saison		Pur jus d'orange	Lait Fruit de saison	Pur jus d'orange












Semaine du 14/04/25 au 20/04/25 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Sauce au canard  et haricots blancs façon bolognaise</p> <p>Coquillettes semi complètes  ***</p> <p>Saint Nectaire </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade de riz , tomate, olive vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Flan chou fleur, pomme de terre, emmental et sauce tomate</p> <p>Salade iceberg vinaigrette ***</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>***</p> <p>Veau  façon axoa (poivron, tomate, oignon)</p> <p>Purée de courgette et pommes de terre ***</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise </p>	<p>Merlu sauce niçoise </p> <p>Blé ***</p> <p>Pointe de brie</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix </p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Beignet de mozzarella</p> <p>Petits pois </p> <p>***</p> <p>Brioche perdue </p>
<p>Moelleux à la pomme</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pomme et abricot</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Fromage fondu kiri</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Galette géante pur beurre</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pur jus de pomme</p>	<p>Baguette BIO</p> <p>Pâte à tartiner au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>









Semaine du 21/04/25 au 27/04/25 - Vacances

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>FERIE</p>	<p>Pomelo et sucre</p> <p>***</p> <p>Colin d'Alaska  sauce citron</p> <p>Pommes de terre persillées</p> <p>***</p> <p>Yaourt nature et sucre de canne </p>	<p> Poulet façon Yassa (oignon, moutarde, tomate, gingembre)</p> <p>Riz </p> <p>***</p> <p>Tomme blanche</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade iceberg aux croûtons et dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p>Haricots verts à la tomate </p> <p></p> <p>***</p> <p>Gâteau façon financier  à la farine de pois chiche</p> <p>Baguette BIO</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Sauté de boeuf  sauce barbecue</p> <p>Ratatouille et pommes de terre</p> <p>***</p> <p>Fromage frais</p> <p>Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison </p> <p>au choix</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Pur jus de raisin</p>



Semaine du 28/04/25 au 04/05/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				Menu végétarien
<p>Porc façon Esterel  (tomate, poivron, olive) <i>SP : Braisé de dinde façon esterel</i>  (tomate, poivron, olive)</p> <p>Carotte persil  et pommes de terre ***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc )</p> <p>***</p> <p>Cordon bleu de volaille </p> <p>Lentilles mijotées  ***</p> <p>Fromage frais aromatisé</p>	<p>Hoki  sauce ciboulette</p> <p>Fusilli  ***</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison au choix</p>	<p>FERIE</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Galette de haricots rouges </p> <p></p> <p>Purée d'épinards et pomme de terre ***</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Baguette BIO Chocolat au lait</p> <p>Lait Purée de pomme et ananas</p>	<p>Baguette BIO Fromage fondu Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait Yaourt nature et sucre Pur jus de pomme</p>		<p>Barre bretonne Lait Fruit de saison</p>

