



	lundi 04 février	mardi 05 février	mercredi 06 février	jeudi 07 février	vendredi 08 février
	Betteraves vinaigrette	Radis beurre	Taboulé	Carottes BIO râpées	Potage Dubarry
SPV	Poulet à l'estragon	Blanquette de veau VF	Omelette BIO aux herbes	Lasagnes de bœuf VBF	Aïoli de poisson
SPV	s/v: Galette lentille bougour	s/v: Haricots rouges		s/v: Lasagnes de légumes	
SPD	Carottes sautées	Riz BIO pilaf	Epinards BIO	Tomme blanche	Légumes d'accompagnement
	Carré frais	Petit suisse aux fruits	Emmental	Purée pomme/banane	Yaourt nature
	Tarte aux pommes	Ananas frais	Kiwi BIO	Brownie + fruit	Banane
	Pain + confiture	Pain + chocolat au lait	Cake aux marrons aux œufs BIO + lait		Biscuit REM + jus raisin
	lundi 11 février	mardi 12 février	mercredi 13 février	jeudi 14 février	vendredi 15 février
	Salade de haricots verts	Potage St Germain	Chou rouge vinaigrette	Bruschetta	Salade verte
SPV	CLSH	Steack haché de bœuf VBF au jus	Escalope de veau sauce tomate	Poulet rôti au jus	Filet de lieu sauce basilic
SPV	Nuggets	s/v: Galette lentille bougour	s/v: Omelette BIO à la tomate	s/v: Galette quinoa à la provençale	
SPD	s/v: Nuggets de blé				
	Pommes noisettes	Beignet de chou fleur	Pâtes BIO	Poêlée de légumes méridionale	Bougour
	Fromage blanc	St Paulin	Petit moulé	Mimolette	Edam
	Salade de fruits frais	Liégeois au chocolat	Poire	Flan Vanille Caramel	Purée de pommes BIO
	Petit LU + lait	Pain + chocolat noir	Cake coco aux œufs BIO + sirop fraise	Galette Bretonne + fruit	Moelleux Citron + lait
	lundi 18 février	mardi 19 février	mercredi 20 février	jeudi 21 février	vendredi 22 février
	Potage de légumes d'hiver	Duo endives + pommes	Carottes BIO râpées	Chou chinois vinaigrette	Salade de riz BIO persil tomate maïs
SPV	Sauté de dinde au jus	Jambon blanc VPF	Paupiette de veau à la niçoise	Sauté de bœuf VBF marengo	Poisson pané + Citron
SPV	s/v: Œuf dur	s/v: Galette lentille bougour	s/v: Pané poireau sarasin	s/v: Lentilles au jus	
	Purée Crécy (Carottes-pommes de terre)	Frites	Chou fleur gratiné	Penne BIO	Haricots beurres
	Bûchette mi-chèvre	Yaourt nature BIO	Camembert	Tomme grise	Fromage blanc
	Clémentine	Ananas frais	Gateau marbré aux œufs BIO	Liégeois vanille	Salade de fruits frais
	Gaufre chocolat + lait	Pain + chocolat noir	Pain + carré frais	Cake pépites de chocolat aux œufs BIO + lait	Biscuit Pompon + sirop
	lundi 25 février	mardi 26 février	mercredi 27 février	jeudi 28 février	vendredi 01 mars
	Endives vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade verte	Tarte chèvre basilic	Radis beurre salé
SPV	Rentrée	Menu végétarien			Menu "saveurs de Bretagne"
SPV	Hachis parmentier de bœuf VBF BIO	Quenelles BIO sauce champignons	Jambon blanc VPF	Sauté de bœuf VBF au romarin	Filet de cabillaud sauce bretonne
SPV	s/v: Parmentier de poisson		s/v: Galette lentille bougour	s/v: Omelette BIO	
SPD					
	Petit moulé ail + fines herbes	Riz BIO pilaf	Purée de potiron	Pâtes BIO	Chou fleur persillés
	Crème dessert au chocolat BIO	Petit suisse aux fruits	Edam BIO	Gouda	Tomme
		Melon d'hiver	Kiwi BIO	Pomme BIO	Far aux pruneaux
		Pain + emmental ind	Pain d'épices + lait	Gateau aux poires aux œufs BIO + lait	Galette St Michelle + jus orange

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

