

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes























* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Choix"

DU 20/02/2023 AU 24/02/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 20	Carnaval mardi 21		jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1  2  Velouté de potiron	1  2  Salade farandole		1  Carottes rapées 2 	1  Samoussa aux légumes
 PLATS	1 2  Cappelletti 5 fromages scc ricotta (PC) 3	1  2  Pépites colin 3 céréales 3		1  Gnocchi nature sauce aurore(PC) 2  Gnocchi pomme terre sauce carbonara*(PC) 3	1  Beaufilet de colin au beurre blanc 2 
 Accompagnement		1  Jardinière de légumes 2 3			1  Chou-fleur en gratin 2 3
 LAITAGES	1 Petit suisse aux fruits 2 3	1 2 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier 3		1 Croc'lait 2 3	1 Yaourt panier fruits mixés 2 3
 DESSERTS	1 2 Pomme 3	1 Bugnes 2 3		1 Compote de pommes maison à la vanille 2 3	1 Banane 2 3



 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Choix"

DU 27/02/2023 AU 03/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 27	mardi 28		jeudi 2	vendredi 3
 ENTRÉES	1  Salade de perles aux 3 couleurs 2 	  Salade nantaise		  Soupe de légumes	  Coeur de laitue
 PLATS	1  Nugget's de poisson 2  3	 Aiguillette de poulet à l'estragon  Quenelle nature sauce tomate		 Brandade de légumes aux pois chiches(PC)  Hachis parmentier (PC)	  Poisson meunière
 Accompagnement	 Brocolis à la crème	 Riz			 Carottes
 LAITAGES	1  Brie à la coupe 2 3	Saint-môret		Yaourt nature fermier Désiris	Vache picon
 DESSERTS	1 Coupelle compote de pomme 2 3	Crème dessert vanille		Banane	Muffin maison aux pépites de chocolat



 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande























* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Choix"

DU 06/03/2023 AU 10/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 6	mardi 7		jeudi 9	vendredi 10
 1 2 ENTRÉES 3	  Soupe de légumes	  Radis beurre		  Salade fraîcheur	  Salade verte
 1 2 PLATS 3	1 Tortellini au boeuf (PC) 2  Gratin de coquillettes au poisson MSC (PC)	Galette sarrasin jambon*/fromage 1  Roulé au fromage	1  Filet de lieu aux épices douces 2 	1  Omelette nature 2 	
 Accompagnement		 Haricots verts en persillade		 Semoule	 Petits pois au jus
 1 2 LAITAGES 3	1 Yaourt nature	Croc'lait		Petit suisse aromatisé	Fromage blanc
 1 2 DESSERTS 3	1 Poire	Liégeois au chocolat		1 Compté de fruits maison	Eclair au chocolat



 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Choix"

DU 13/03/2023 AU 17/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 13	mardi 14		jeudi 16	<i>Saint- Patrick</i> vendredi 17
 ENTRÉES	1  2  3  Salade haricots verts vinaigrette mimosa	 Taboulé 		  Betterave cuite vinaigrette	  Salade coleslaw
 PLATS	1  2  3  Beaufilet de colin sauce aïoli	 Pané sarrasin/lentilles aux poireaux Nugget's de poulet		 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO  Blanquette de volaille	 Mijotée porc* façon Irish Stew(PC)  Seafood chowder MSC (PC)
 Accompagnement	 Ebly au beurre	 Gratin de brocolis		 Riz	
 LAITAGES	1 2 3 Yaourt ETREZ nature sucré au lait entier	Carré frais		Fromy	Mimolette à la coupe
 DESSERTS	1 2 3 Pomme	Cocktails de fruits au sirop		Banane	Apple cake maison (Moëlleux pommes/cannelle)  Pour tous les anniversaires du mois



 Plat végétarien

 Origine de nos viandes

 Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Choix"

DU 20/03/2023 AU 24/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 20	mardi 21		jeudi 23	vendredi 24
 ENTRÉES	1 Mortadelle* 2 Acras de morue	 Salade multi-feuille		 Brocolis sauce tartare	 Salade nantaise
 PLATS	1  2  Nugget's de blé	 Filet de lieu MSC à la provençale  Poulet tandoori		 Boulettes végétales BIO sauce ketchup  Sauce carbonara*	 Rôti de dinde au jus  Oeufs à la crème
 Accompagnement	 Carottes	 Potato Wedges		 Macaronis	 Epinards béchamel
 LAITAGES	1 Carré ligueil à la coupe	Yaourt nature fermier Désiris		Saint-môret	Cantal à la coupe AOP
 DESSERTS	1 Kiwi	Marmelade de fruits maison		Orange	Oeufs à la neige





Plat végétarien



Origine de nos viandes



Plat sans viande

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu "Choix"

DU 27/03/2023 AU 31/03/2023

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

	lundi 27	mardi 28		jeudi 30	Disney vendredi 31
 ENTRÉES	 1 Poireau cuit béarnaise	 1 Crêpe au fromage		 1 Taboulé	 1 Salade verte au surimi de la petite Sirène
 PLATS	 1 Croq veggie fromage	 1 Filet de colin MSC à la normande	 1 Cordon bleu de volaille	 1 Omelette basquaise	 1 Boulette de boeuf de la Belle et le Clochard
 Accompagnement	 1 Lentilles BIO LOCAL	 1 Haricot beurre		 1 Petits pois au jus	 1 Légumes de belle et le clochard (spaghettis)
 LAITAGES	 1 Velouté fruix	 1 Petit suisse nature		 1 Fromage blanc	 1 Reine des neiges (chanteneige)
 DESSERTS	 1 Pomme	 1 Compote aux fruits rouges maison		 1 Banane	 1 Le dessert préféré d'Olaf (glace pot)

