Menus de Mars 2021

Lundi 8/03	Mardi 9/03	Mercredi 10/03 ALSH	Jeudi 11/03	Vendredi 12/03
Velouté de bolets Pâtes* à la bolognaise Salade Compote	Cervelas en vinaigrette Joue de porc confite Printanière de légumes* Cake banane/chocolat aux graines de chia	Soupe de légumes Aiguillette de colin Riz* Yaourt aux fruits*	Œuf mimosa Quiche aux légumes maison Salade Fromage blanc (Rosnoën)	Riz au thon Filet de poisson frais Julienne de légumes Poire conférence
Lundi 15/03	**Mardi 16/03**	**Mercredi 17/03 ALSH**	**Jeudi 18/03**	**Vendredi 19/03**
Salade/fromage de chèvre Aiguillette de poulet marinée Frites Pomme*	Velouté de légumes Calamar à l'armoricaine Riz* Yaourt	Taboulé Brochette de dinde romarin/citron Beignets de chou-fleur Fromage* et fruit	Carottes râpées aux pommes Carbonade flamande Pâtes* Fromage blanc vanille	Salade Marco Polo Rôti de porc saumuré Jardinière de légumes* Gâteau au chocolat
Lundi 22/03	**Mardi 23/03**	**Mercredi 24/03 ALSH**	**Jeudi 25/03**	**Vendredi 26/03**
Salade à la feta Jambalaya Salade Banane*	Terrine de campagne Rôti de dinde Poêlée de légumes Yaourt sucré*	Saucisson sec Chou farci à la tomate Blé* Compote/gâteau sec	Soupe à l'oignon aux croutons Chipolatas Purée Ile flottante	Salade de pomme de terre Tortilla Salade Fromage blanc aux fruits
Lundi 29/03	**Mardi 30/03**	**Mercredi 31/03 ALSH**	**Jeudi 1/04**	**Vendredi 2/04**
Salade du Léon Océan stick Brunoise de légumes Far breton maison	Friand au fromage Chili sin carné Blé* Dessert soja vanille	Tartine camembert Boulettes de blé façon thaï Haricots verts Gâteau	Canapé aux rillettes de sardine Emincé de porc tandoori Carottes à la crème Flan sur lit caramel	Betteraves rouges/céleri Blanquette de poisson Semoule de couscous Yaourt aux fruits mixé

Repas végétarien

De la salade verte est proposée à chaque repas.
***Produits issus de l'agriculture biologique**
Ces menus peuvent être modifiés en cas de défaillance de fournisseur ou impératif de service