




LUNDI

29-janv

Betteraves et maïs Bio 

Torsades aux légumes provençaux et fromage
(plat complet végétal)



Flan nappé caramel

MARDI

30-janv

Paupiette de veau
sauce tomate



Omelette
&

Pomme vapeur
Yaourt sucré


Fruit Bio 

MERCREDI

31-janv

Chipolata locale*

Tarte aux poireaux
&

Lentilles cuisinées
Pâte à tartiner
Crêpe bretonne Bio
(crêperie Colas) 



Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

(*) Plat contenant du porc


(En italique) Plat ne contenant pas de viande

JEUDI

1-févr

Friand au fromage

Emince de bœuf Herbager
normand

Falafels Bio 
&

Petits pois & Carottes

Yaourt aux fruits rouges
de la ferme




VENDREDI

2-févr

Cœur de colin à la crème

&

Boullgour & Carottes
Confiture de fraise
Crêpe bretonne Bio 
(crêperie Colas)

LUNDI

5-févr

Jambon blanc*

Feuilleté au saumon
&
Frites
Gouda à la coupe
Gélifié chocolat



MARDI


6-févr

Lasagnes bolognaises
(plat complet)



Lasagne sans viande


Camembert

Coupelle pomme Bio 

MERCREDI

7-févr

Pilon de poulet rôti

Poisson pané
&
Coquillettes
Petit suisse aromatisé Bio 
Fruit



JEUDI

8-févr

Haricots rouges façon fajitas
(plat végétal)

&
Galette de blé
Petit moulé nature
Fruit

VENDREDI

9-févr

Salade de perles
(perlé de blé, surimi, tomate,
mayonnaise, paprika)

Cœur de colin
sauce rose

&

Purée à la betteraves
Gâteau moelleux du chef
aux pralines roses

LUNDI

12-févr

**Boulettes à l'agneau
au curry**

*Boulettes végétales
&
Mélange de légumes oriental &
semoule*

Emmental à la coupe

Mousse au chocolat



MARDI

13-févr

**Parmentier de lentilles
(plat complet végétal)**

Vache qui Rit Bio 

Beignet pomme


MERCREDI

14-févr

Aiguillettes de poulet massala

*Galette végétale sauce colombo
&*

Riz

Yaourt sucré Bio 

**Gâteau du chef
au pavot**

JEUDI

15-févr

Betteraves vinaigrette

Raclette Normande*
(plat complet, fromage de la ferme
de la Quesne)

Raclette normande végétale

Fruit



VENDREDI


16-févr

Saucisse de Francfort* locale

*Beignet de calamar
&*

Légumes d'hiver

Crème de gruyère

Yaourt aromatisé vanille bio 

LUNDI

19-févr.




Nuggets de poulet

Beignets de légumes

&

Coquillettes

Fromage Bio à la coupe Ferme de la Quesne 


Yaourt aromatisé

MARDI

20-févr.

Gratin de chou-fleur au jambon*
(plat complet)

Gratin de chou fleur au fromage

Petit suisse aromatisé Bio 

Fruit


MERCREDI

21-févr

Boudin blanc sauce normande*

Feuilleté chèvre

&

 **Carottes Bio & purée**

Petit moule ail et fines herbes

Mousse au chocolat

JEUDI

22-févr

Potage à la tomate

Colin meunière

&


Pomme vapeur



Gâteau du chef au citron

VENDREDI

23-févr

Crudité Bio 

Pasta e lenticie
(plat complet végétal)

Ananas frais

