

Menus de la cantine

Semaine du 5 au 9 février 2024



Lundi

Menu
végé



Soupe de Légumes



Couscous Véggie



Liégeois Chocolat

Mardi



Salade Arc-En-Ciel



Pasta Bolognaise



Fromage Blanc des Grands Près



Mercredi

Pépinettes au surimi



Haché de Veau aux Oignons



Brocolis

Saint Paulin



Bananes

Jeudi



Salade Armor



Rôti de Porc au Miel De Titou



Purée de Pommes de Terre



Crème dessert Maison



Vendredi



Carottes Râpées



Crispy Fish And Chips

Kiri



Far Breton



Produits issus de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



AU CŒUR DE LA BAIE

Certains menus sont
susceptibles d'être modifiés

Nos Viandes Porc, Boeuf, Volaille sont
Certifié Française
Nos Viandes Agneau, Veau sont UE



Menus de la cantine

Semaine du 12 au 16 Février 2024



Lundi

Menu végé

 Betteraves Vinaigrette 

 Gratin deux Patates et Haricots Rouges 

Camembert 

 Crème dessert Chocolat Maison 



Mardi

Nems de Poulet

 Sauté de Porc au Caramel 

 Pasta au Soja

Litchees



Mercredi

Salade Coeur de Palmier et Tomate  

Bruschetta Jambon Fromage  

Kiwi 

Jeudi

 Salade Piemontaise  

 Sauté de Boeuf au Paprika 

 Haricots Verts à l'Ail

 Ty Lipous Sucrée  

Vendredi

 Salade Emmental et Croûtons

 Poisson Frais Sauce Beurre Blanc

 Riz

Compote Maison   



Produits issus de l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



AU CŒUR DE LA BAIE

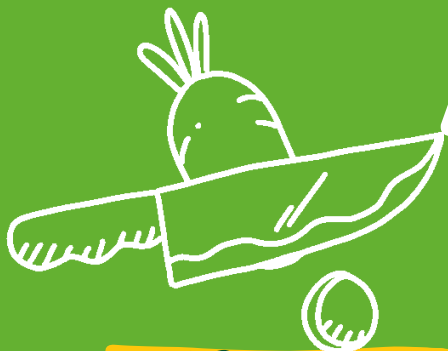
Certains menus sont susceptibles d'être modifiés

Nos Viandes Porc, Boeuf, Volaille sont Certifié Française
Nos Viandes Agneau, Veau sont UE



Menus de la cantine

Semaine du 19 au 23 février 2024



Lundi

Menu
végé

Feuilleté au Fromage



Riz Cantonais aux Oeufs



Crème dessert Maison



Mardi



Pizza aux Fromages



Escalope de Poulet à la Crème



Courgettes Sautées à l'ail



Gâteau au Chocolat



Mercredi

Pamplemousse



Pasta Carbonara



Panna Cotta



Jeudi



Salade Coleslaw



Galette Saucisse



Tomme / Edam



Crêpe



Vendredi



Macédoine de Légumes



Saumon à l'Estragon

Blé



Camembert



Clémentines



Produits issus de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Certains menus sont
susceptibles d'être modifiés

Nos Viandes Porc, Boeuf, Volaille sont
Certifié Française
Nos Viandes Agneau, Veau sont UE



Menus de la cantine

Semaine du 26 février au 1er mars 2024



Lundi

Menu
végé



Salade de Chou Blanc



Torty And Cheese



Donaiterie Aromatisé



Mardi



Betteraves à la Crème



Jambon Sauce Madère

Frites



Compote Maison



Mercredi



Croque Maïs



Croque Monsieur



Croque Choco



Jeudi



Salade Verte et Carottes



Hachis Parmentier



Emmental

Poire



Vendredi



Pâté de Campagne / Oeufs

Cake au Thon



Croque Carottes Trempette Mayo

Saint Paulin



Gâteau et Croissant

Chocolat et Jus

Brunch



Produits issus de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



Certains menus sont
susceptibles d'être modifiés

Nos Viandes Porc, Boeuf, Volaille sont
Certifié Française
Nos Viandes Agneau, Veau sont UE



Menus de la cantine

Semaine du 4 au 8 mars 2024



Lundi

Menu
végé

 Duo Tomates et Pois Chiches 

Gratin de Choux Fleur  

 Fromage Blanc des Grands Près 

Mardi



  Concombre et Féta

Pita Kebab

Smoothie au Fruits Rouges 

Mercredi

Salade Thon et Maïs  

 Saucisse

Lentilles 

 Cookies  

Jeudi

 Salade Arc En Ciel 

Poisson Frais Sauce Beurre Blanc

Riz 

 Tomme de la Noë 

 Compote Maison 

Vendredi

 Macedoine de Légumes

Cordon Bleu

Frites 

Fleury du Vieux Bourg 

 Aromatisé de la Donaterie 



Produits issus de
l'agriculture biologique



Produits locaux



Produits frais



AU CŒUR DE LA BAIE

Certains menus sont
susceptibles d'être modifiés

Nos Viandes Porc, Boeuf, Volaille sont
Certifié Française
Nos Viandes Agneau, Veau sont UE

