

MENU MARS 2021



	Sem du 08 mars au 12 mars	Sem du 15 mars au 19 mars	Sem du 22 mars au 26 mars	Sem du 29 mars au 02 avril
LUNDI	Salade Caesar Cordon bleu Purée Compote de fruits	Rillettes de maquereaux/Salade Spaghetti carbonara Fruits de saison	Salade de maïs/œuf dur Chili aux légumes Riz Bio aux épices Fruits de saison	Salade verte/emmental Boulette de bœuf Semoule Liégeois au chocolat
MARDI	Carotte râpée Bio au citron(1) Bœuf bourguignon(3) Coquille Fruits de saison	Friand au fromage Gratin de chou-fleur(1) Salade verte Yaourt Bio/coulis de fruits(5)	Salade printannière Navarin d'agneau Petit pois/carotte Moelleux au chocolat" maison"	Carotte râpée Bio au maïs(1) Gratin de pâtes /saumon épinard Gâteau de patate douce "maison"
JEUDI	Perle au chorizo Filet de cabillaud/hollandaise Trio de choux Crème dessert chocolat Bio(6)	Pamplemousse Sauté de veau marengo(3) Polenta Fruits de saison	Macédoine de légumes Filet de Merlu/aigre -douce Mélanges céréales Bio Fromage blanc Bio /speculoos(5)	Salade de Quinoa Omelette Ratatouille Crème dessert vanille Bio(6)
VENDREDI	Pizza margherita Dhal de lentilles Riz bio pilaf Comté	Salade piémontaise Poisson meunière Haricot vert Gouda	Salade Marco polo Hâchis parmentier "maison"(3) Salade verte Fruits de saison	Trio tomate/thon/maïs Cuisse de poulet rôtie aux herbes(2) Pomme grenaille Fruits de saison

(1) La Vallée de la lune Avessac

(2) Viande origine France

(3) Viande de bœuf français (VBF)

(4) Vergers des coteaux de la Vilaine Avessac

(6) GAEC St Yves Avessac

(5) GAEC Ker Avel