

Semaine du 29 Août au 04 Septembre 2016

Pesketoeur

Pêcheur

Lundi 29

Salade fromagère et croûtons
Poulet basquaise
Courgettes et Semoule
Fruit de saison

St Sabine

Mardi 30

Salade de tomates
Sauté de Bœuf aux olives
Pommes vapeur
Crème caramel

St Fiacre

Mercredi 31

Betterave vinaigrette
Paëlla de la mer
Fromage blanc au coulis de fruits

St Aristide

Jeudi 1er

Melon
Steak haché sauce ketchup
Frites
Vache qui rit ou Laitage
Compote de pommes/ Compote pomme-fraise

St Gilles



Vendredi 2

Concombre à la crème
Poisson du jour
Carottes persillées/ Boulgour
Pyrénées ou Laitage
Glace chocolat/ Glace vanille

St Ingrid

Semaine du 12 au 18 Septembre 2016

Livani

Lundi 12

Salade de pommes de terre au thon
Sauté de Porc aux olives
Petits pois / Blé
Pyrénées ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Apollinaire

Mardi 13

Melon
Hachis Parmentier
Salade verte
Brie ou Laitage
Crème vanille/ Flan nappé caramel

St Aimé

Mercredi 14

Betterave sauce moutarde
Rôti de Dinde au four
Carottes vichy / Macaronis
Petit suisse sucré

St Cyprien

Jeudi 15

Pâté de campagne et cornichons
Poisson meunière
Brocolis / Semoule
Carré frais ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Roland

Vendredi 16

Duo céleri et carotte râpés
Sauté de Bœuf
Pommes vapeur
Vache qui rit ou Laitage
Fromage blanc à la confiture/ Crème au chocolat

St Edith

Semaine du 05 au 11 Septembre 2016

Neus forzh

Peu importe



Lundi 5

Friand au fromage
Sauté de Porc
Haricots verts/ Pâtes
Rondelé ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Raissa

Mardi 6

Pastèque
Bœuf braisé au paprika
Pommes sautées
Saint Paulin ou Laitage
Entremets vanille/ Crème au chocolat

St Bertrand

Mercredi 7

Carottes râpées aux raisins
Normandin de Veau
Semoule à la tomate
Yaourt nature sucré

St Regine

Jeudi 8

Tomate au basilic
Poisson du marché
Brunoise de légumes/ Riz
Bûche de chèvre ou Laitage
Barre bretonne/ Eclair à la vanille

St Nativité

Vendredi 9

Macédoine de légumes
Emincé de Volaille aux champignons
Coquillettes
Edam ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Alain

Semaine du 19 au 25 Septembre 2016

Liv

Peinture

Lundi 19

Macédoine de légumes
Poulet rôti
Frites
Emmental ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Emilie

Mardi 20

Carottes râpées au maïs
Jambon braisé sauce tomate
Haricots beurre / Riz
Cantadou ou Laitage
Mousse au chocolat/ Entremets vanille

St Davy

Mercredi 21

Salade verte, haricots rouges et maïs
Poisson du marché
Gratin de chou-fleur et Pommes vapeur
Fruit de saison

St Matthieu

Jeudi 22

Œuf mayonnaise
Sauté de Bœuf à la provençale
Farfalles
Rondelé ou Laitage
Fruit de saison/ Fruit de saison

St Maurice

Vendredi 23

Pastèque
Poisson du jour
Carottes braisées/ Semoule
Camembert ou Laitage
Far breton / Tarte aux pommes

Autonne

** Nous travaillons avec les trois boulangeries d'Elven et la boulangerie bio de Saint Guyomard*

Pour être conforme aux recommandations nutritionnelles, l'aliment en gras doit représenter plus de 50% du grammage de l'accompagnement.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

