

Semaine du 14 au 20 Mai 2018

Lempor

Quimper

Lundi 14	Salade César (sv, dés de volaille, tomate, œuf, croûtons) Raviolis Salade verte Croc'lait ou Laitage Crème au chocolat/Crème à la vanille
<i>St Matthius</i>	
Mardi 15	Radis beurre Rôti de porc au jus Jardinière de légumes/ Pommes vapeur Brie ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>Ste Denise</i>	
Mercredi 16	Pâté de campagne Paëlla de poulet Fruit de saison
<i>St Honoré</i>	
Jeudi 17	Tomates en salade Poisson du marché Carottes braisées/ Semoule Camembert ou Laitage Cake aux fruits/Tarte au chocolat
<i>St Pascal</i>	
Vendredi 18	Melon Bœuf au paprika Pennes Tomme noire ou Laitage Compote de pommes/Compote de pommes-cassis
<i>St Eric</i>	

Semaine du 28 Mai au 3 Juin 2018

Skinor

Raison

Lundi 28	Œuf mimosa Tajine de dinde aux raisins Semoule Mimolotte ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Germain</i>	
Mardi 29	Melon Bœuf à la Provençale Brunoise de légumes/Pâtes Saint Morêt ou Laitage Fromage blanc au coulis/Crème au caramel
<i>St Aymar</i>	
Mercredi 30	Tomate mozzarella Beignet de poisson sauce tartare Haricots verts/Riz blanc Compote de framboises
<i>St Ferdinand</i>	
Jeudi 31	Macédoine de légumes Saucisse de campagne Purée de pommes de terre Carré frais ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>Visitation</i>	
Vendredi 1	Céleri rémoulade Poisson du jour Courgettes au thym/Blé gourmand Brie ou Laitage Tarte Tropézienne/Barre Bretonne
<i>St Justin</i>	

Semaine du 21 au 27 Mai 2018

Penzek

Quinze



Lundi 21	Mousse de foie Poulet Ratatouille/Semoule Emmental ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>Lundi de Pentecôte</i>	
Mardi 22	Salade fromagère Porc au miel Pommes rissolées Poire au chocolat
<i>St Emile</i>	
Mercredi 23	Pastèque Bœuf aux carottes Coquillettes Vache qui rit ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Didier</i>	
Jeudi 24	Salade de pommes de terre composée Poisson du jour Brocolis/Riz blanc Pyrénées ou Petits suisses aromatisés Flan au chocolat / Flan à la vanille
<i>St Donatien</i>	
Vendredi 25	
<i>St Sophie</i>	

Semaine du 04 au 10 Juin 2018

Dogemor

Recevoir

Lundi 4	Carottes râpées Porc à l'estragon Ratatouille/Frites Fromage/ Fromage blanc sucré Mousse au chocolat /Flan nappé
<i>St Clotilde</i>	
Mardi 5	Pizza Poulet Basquaise Riz Créole Croc'lait ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Igor</i>	
Mercredi 6	Salade Niçoise Normandin de veau sauce ketchup Pâtes Salade de fruits
<i>St Norbert</i>	
Jeudi 7	Salade estivale (salade verte, chèvre et croûtons) Poisson du marché Poêlée de légumes/Boullgour Gouda ou Laitage Fruit de saison / Fruit de saison
<i>St Gilbert</i>	
Vendredi 8	Melon Hachis Parmentier Salade verte Emmental ou Fromage blanc Liégeois à la vanille/Liégeois au caramel
<i>St Médard</i>	

** 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.



Semaine du 11 au 17 Juin 2018

Lostadenn

Récit

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons

Midi

Lundi 11	Betteraves Blanquette de dinde Riz Saint Nectaire ou Laitage Compote d'abricots/Poire au chocolat
<i>St Barnabé</i>	
Mardi 12	Concombre à la crème Porc à la moutarde Carottes au jus/Macaronis Camembert ou Laitage Beignet aux pommes/ Beignet au chocolat
<i>St Guy</i>	
Mercredi 13	Concombres au maïs Bœuf bourguignon Frites Yaourt sucré
<i>St Antoine de Padoue</i>	
Jeudi 14	Pastèque Haché de veau sauce Béarnaise Purée de pommes de terre Chanteneige ou Laitage Flan à la vanille/ Mousse citron
<i>St Eusebe</i>	
Vendredi 15	Salade de tomates Poisson du jour Brocolis/ Semoule Saint Paulin ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Germaine</i>	

Semaine du 25 Juin au 1er Juillet 2018

Adnozñ

Refaire

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons

Midi

Lundi 25	Œuf dur à la mayonnaise Poulet aux herbes Pommes rissolées Tomme blanche ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Prosper</i>	
Mardi 26	Salade verte aux lardons et maïs Sauté de bœuf aux 4 épices Gratin de chou-fleur et Pâtes Cantadou ou Laitage Flan au caramel/Fromage blanc sucré
<i>St Anthéme</i>	
Mercredi 27	Pastèque Poisson du jour Fondue de poireaux et Boulgour Yaourt aromatisé
<i>St Ferman</i>	
Jeudi 28	Salade Marco Polo Rôti de porc aux pruneaux Carottes/Blé Saint Morêt ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Irnée</i>	
Vendredi 29	Betteraves à la ciboulette Paëlla de la mer Camembert ou Laitage Glace à la vanille/Glace au chocolat
<i>St Pierre, Paul</i>	

* 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.


Semaine du 18 au 24 Juin 2018

Lilañ

Reculer

Recette du mois de Juin: Muffin basque au coulis de poivrons

Midi

Lundi 18	Taboulé Sauté de porc à la Provençale Courgettes/Riz Pyrénées ou Laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
<i>St Léonce</i>	
Mardi 19	Salade coleslaw Emincé de volaille sauce forestière Coquillettes Brie ou Laitage Crème à la vanille/Crème praliné
<i>St Romuald</i>	
Mercredi 20	Tomates au maïs Lasagnes Salade verte Glace
<i>St Sève</i>	
Jeudi 21	Pâté de campagne et cornichons Poisson du marché sauce à l'oseille Haricots beurre/Pommes de terre vapeur Mimolette ou laitage Fruit de saison/ Fruit de saison
	
Vendredi 22	Melon Bœuf à la tomate Semoule Vache qui rit ou Laitage Ananas au sirop/Fromage blanc et compote
<i>St Alban</i>	

