

Au menu du mois de Février

LUNDI
Lun 16 fevr

Crêpe au fromage

* * * *

Colin mariné thym citron

* * * *

Brocolis

* * * *

Clémentines

MARDI
Meurzh 17 fevr

Carottes râpées BIO 

* * * *

Boulette d'agneau à l'orientale

* * * *

Boulgour

* * * *

Petits suisses arômatisé

* * * *

MERCREDI
Merc'her 18 fevr

* * * *

Rôti de dinde sauce bobotie



* * * *

Ratatouille

* * * *

Brie

* * * *

Tarte au citron

JEUDI
Yaou 19 fevr

* * * *

Lentilles Méditerranéenne

* * * *

Macaronis BIO semi-complets

* * * *

Emmental

* * * *

Crème dessert vanille

VENDREDI
Gwener 20 fevr

Taboulé

* * * *

Bœuf Bourguignon

* * * *

Haricots verts

* * * *

* * * *

Banane



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

Au menu du mois de Février

LE JOUR DU 

LUNDI | 23 fevr
Lun

Betteraves rouges vinaigrette

Merguez au jus

Semoule BIO semi-complète safranée 

Orange

MARDI | 24 fevr
Meurzh

Emincé de dinde laqué à la japonaise 

Riz au potimarron BIO 

Fromage frais nature

Purée pomme vanille (coup)

MERCREDI | 25 fevr
Merc'her

Coquillettes BIO pesto 

Galette basquaise et sauce ketchup

Brocolis

Yaourt aromatisé

JEUDI | 26 fevr
Yaou

Céleri rémoulade

Rôti de bœuf sauce béarnaise

Carottes

Eclair au chocolat

VENDREDI | 27 fev
Gwener

Cuisse de poulet sauce dijonnaise

Pomme de terre rissolées

Fromage frais nature

Clémentines



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée

brestmêm
RESTAURATION