

Au menu du mois de Février

LUNDI 16 fevr
Lun

Crêpe au fromage

* * * * *

Colin mariné thym citron

* * * * *

Brocolis

* * * * *

* * * * *

Clémentines

MARDI 17 fevr
Meurzh

Carottes râpées BIO 

* * * * *

Boulette d'agneau à l'orientale

* * * * *

Boulgour

* * * * *

Petits suisses aromatisé

* * * * *

MERCREDI 18 fevr
Merc'her

Rôti de dinde sauce bobotie



* * * * *

Ratatouille

* * * * *

Brie

* * * * *

Tarte au citron

JEUDI 19 fevr
Yaou

Lentilles Méditerranéenne

* * * * *

Macaronis BIO semi-complets 

* * * * *

Emmental

* * * * *

Crème dessert vanille

VENDREDI 20 fevr
Gwener

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

brestmém
RESTAURATION