







Menus de la semaine

Du 29 mars au 2 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Rillettes du chef aux sardines Rillettes de porc Hénaff 	Piémontaise Salade de lentilles		Endives aux croûtons Salade verte au maïs	
Jambon braisé sauce tomate  Semoule bio semi-complète 	Crispidor et Ketchup  Carottes bio locales  		Steak Haché sauce catalane  Ratatouille	Opération Bol de riz
Vache qui rit Pomme Orange	Liégeois vanille Mousse au chocolat		Coulommiers Gâteau Breton et crème anglaise  Barre bretonne et crème anglaise 	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ecole Immaculée Conception



Produit français



Recette végétarienne



Produit Breton











Produit Biologique



Recette du Chef

Menus de la semaine

Du 5 au 9 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Betteraves rouges Bio		Taboulé	 Menu de Pâques  Tartinade d'artichauts et toast
	Macédoine de légumes		Pomme de terre au pesto	
Férié	Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise		Œufs durs sauce aurore 	Rôti d'agneau sauce au thym
	Blé bio pilaf 		Haricots verts	Frites
	Lacté chocolat		Suisse sucré	 Dessert de pâques du chef
	Crème dessert vanille bio 		Banane	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ecole Immaculée Conception



Produit français



Recette végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef