

Menus de la semaine

Du 29 mars au 2 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes du chef aux sardines 	Piémontaise		Endives aux croûtons	Céleri sauce Cocktail
Rillettes de porc Hénaff 	Salade de lentilles		Salade verte au maïs	Carottes râpées
Jambon braisé sauce tomate 	Crispidor et Ketchup 		Steak Haché sauce catalane 	Poisson frais sauce lipig
Semoule bio semi-complète 	Carottes bio locales  		Ratatouille	Riz pilaf
Vache qui rit			Coulommiers	
Pomme	Liégeois vanille		Gâteau Breton et crème anglaise 	Fromage blanc aux fruits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ecole St Joseph du Pilier Rouge



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 Macédoine de légumes		Taboulé Pomme de terre au pesto	 Menu de Pâques Tartinade d'artichauts et toast
Férié	Aiguillettes de poulet sauce dijonnaise Blé bio pilaf 		Œufs durs sauce aurore  Haricots verts	Rôti d'agneau sauce au thym Frites
	Lacté chocolat		Suisse sucré Banane	 Dessert de pâques du chef 

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Ecole St Joseph du Pilier Rouge



Produit français



Recette végétarienne



Produit Breton



Produit Biologique



Recette du Chef