

Dimanche 24
(b.e.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Tomate

Haché de bœuf sauce ketchup

Haricots blancs

Verre de lait

Galettes aux pépites de chocolat

Melon

Filet de poisson meunière**

Poêlée de légumes

Rondelé nature

Eclair au chocolat

Radis beurre

Spaghettis bolognaise*

Yaourt aromatisé

Compote

Carottes râpées Florida

Jambon grill sauce agenaise

Purée

Gouda

Abricots au sirop

Crêpe jambon fromage

Marengo de volaille

Haricots verts extra fins

Coulommiers

Fruit de saison

* Plats composés
** Sans sauce



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Carottes râpées Florida: carottes, ananas, raisins secs, vinaigrette



Quelques conseils contre le gaspillage alimentaire

- N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre.
- Ne confondez pas la date de péremption et la date limite de consommation.
- Achetez les fruits et légumes en petites quantités
- Cuisinez les restes
- Lancez-vous dans la conserve ou congelez
- Organisez votre frigo
- Faites l'inventaire de votre frigo et de vos armoires à victuailles avant vos achats
- Rédigez votre liste de courses et menu évitez les achats impulsifs
- Adaptez les quantités achetées au besoin de votre famille



Plan de gestion d'approvisionnement - Centre de Restauration de réserve le droit de modifier les données composées de menu et vous remercier de votre compréhension

Dimanche 27
(b.e.)

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Duo de crudites

Aiguillettes de poulet à la Thaï

Coquillettes

Yaourt pulpé

Fruit de saison

Pommes de terre mimosas

Saucisses knack **

Ratatouille

Président calcium

Purée pomme coing

Salade bulgare

Riz façon bolognaise*

Crème dessert vanille

Biscuits

Saucisson sec et cornichons

Filet de colin à la ciboulette et au citron

Carottes persillées

Tomme noire

Fruit de saison

REPAS FROID

Melon

Rôti filet de dinde **

Chips

Emmental

Brownie

* Plats composés
** Sans sauce



Nos approvisionnements sont issus majoritairement des régions Bretagne et Pays de la Loire

Nos salades

Duo de crudités: carotte râpée, céleri râpé, vinaigrette
Pommes de terre mimosas: pommes de terre, oeuף, cerfeuil, estragon, persil, vinaigrette
Salade bulgare: concombre cube, carotte cube, sauce bulgare



C'est bientôt les vacances... !



Plan de gestion d'approvisionnement - Centre de Restauration de réserve le droit de modifier les données composées de menu et vous remercier de votre compréhension

Centre de Restauration vous informe que la garde livrée est en principe effectuée conformément au décret du 17/10/2004. Notre service de garde est ouvert de 17h à 07h.