

Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Choux-fleurs crus, tomates Langue de bœuf Purée de pommes de terre Fromage blanc aromatisé Goûter : pain aux céréales, confiture	Velouté de légumes Riz cantonais Tomme blanche, fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, beurre	Carottes râpées, emmental Emincé de lapin à la moutarde Haricots verts Far breton Goûter : pain moulu, compote	Salade de pâtes tricolores Steak haché Petits pois BIO, carottes BIO Emmental, fruit de saison Goûter : pain, fromage à tartiner	Betteraves rouges BIO, maïs BIO Poisson du jour, persillade Pommes de terre Pâte à suisse, kiwi Goûter : madeleine, yaourt, fruit
Lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Mercredi 5 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
Potage de légumes Omelette persillée Coquillettes BIO, épinards à la crème Brie, fruit de saison BIO Goûter : baguette, confiture	Salade (fromage, croûton) Palette de porc à la diable Lentilles verte BIO, carottes BIO Petit-suisse, fruit de saison BIO Goûter : pain , compote	Potage de légumes Sauté de bœuf provençale Pommes de terre Fruit de saison BIO Goûter : pain fromage à tartiner, fruit	Concombres, champignons Poisson meunière citronné, persillé Julienne de légumes, brocolis BIO Chèvre, fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, beurre	Tomates, haricots verts Chipolatas Pommes frites maison Yaourt nature BIO Goûter : crêpes, pâte à tartiner , confiture
Vacances de printemps du 10 au 21 avril 2017				
Lundi 24 avril	Mardi 25 avril	Mercredi 26 avril	Jeudi 27 avril	Vendredi 28 avril
Carotte BIO râpées, emmental Navarin d'agneau, flageolets Printanière de légumes Chocolat liégeois Goûter : pain BIO, confiture	Salade gourmande (croûton, noix, œuf) Poisson meunière citronné, persillé Julienne de légumes Far breton Goûter : pain moulu, compote	Jus de fruits Couscous de poulet Fromage à la coupe Fruit de saison BIO Goûter : pain aux céréales, beurre	Salade de riz au thon Haricots carbonara Yaourt BIO aromatisé Goûter : pain, fromage à tartiner	Betteraves rouges BIO, tomates Filet de dinde Pommes boulangères Entremet vanille au lait BIO Goûter : biscottes, beurre, fruit
Lundi 1 ^{er} mai	Mardi 2 mai	Mercredi 3 mai	Jeudi 4 mai	Vendredi 5 mai
FERIE	Salade fromagère Emincé de lapin à la moutarde Petits pois, carottes BIO Tarte aux pommes Goûter : pain aux céréales, confiture	Tomates, fromage de chèvre Chipolatas Purée de pomme de terre Cocktail de fruits Goûter : banane, compote, biscuit	Champignons, choux-fleurs cuits Poisson du jour, aioli Riz BIO façon pilaf Tomme blanche, fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, compote	Tomates, haricots verts Spaghetti à la bolognaise Fromage blanc aux fruits Goûter : fromage blanc, barre bretonne
Lundi 8 mai	Mardi 9 mai	Mercredi 10 mai	Jeudi 11 mai	Vendredi 12 mai
FERIE	Saucisson à l'ail, terrine de campagne Poisson meunière, citronné Carottes BIO à la crème Riz au lait Goûter : baguette, confiture	Concombres, maïs BIO Cordon bleu, ratatouille Semoule de couscous Yaourt vanille BIO Goûter : pain, fromage	Salade de pâtes tricolores Rôti de veau Jardinière de légumes Brie, fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, beurre	Carottes râpées BIO, emmental Cuisse de poulet BIO Pommes de terre rissolées Compote de pomme BIO Goûter : pain moulu, compote

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.