Menu

Du 11 mars 2024
au 29 mars 2024
Restauration NOTRE DAME DU BRETONNAIS

Lundi 11 mars 2024

LFC	Macédoine de légumes
LFC	Betteraves mimosa
LFCPL	Chou blanc et dès de fromages
VPO	Jambonnette de dinde
VPO	Jambon grillé
F	Riz pilaf
F	Perles de blé
PL	Crème chocolat
PL	Crème vanille
FPL	Riz au lait caramel maison

Mardi 12 mars 2024

FVPO	Salade de pâtes au thon
FVPO	Salade de riz à la parisienne
LFC	Lentilles vinaigrette
VPO	Sauté de porc au cidre
VPO	Curry de dinde
LFC	Maraîchère de légumes
LFC	Purée de carottes
PL	Fromages à la coupe
C	Salade de fruits frais
C	Pomme
LFC	Compote de fruits

Jeudi 14 mars 2024

VEGETARIEN

LFC	Houmous maison et toast
C	Carottes râpées au citron
LFC	Radis au beurre
F	Gratin de gnocchis
F	Patatas bravas
C	Salade verte
FPL	Tiramisu spéculoos maison
PL	Fromage blanc
PL	Yaourt fraise

Vendredi 15 mars 2024

VPO	Rillette de maquereau
VPO	Œufs dur mayonnaise
CPL	Salade de chèvre lardons
VPO	Aile de raie aux câpres
VPO	Hoki sauce crustacé
F	Pomme de terre vapeur
F	Semoule
PL	Fromages à la coupe
C	Banane chocolat
FC	Crumble de poire maison
C	Fruits de saison

Lundi 18 mars 2024

F	Salade de pâtes au curry
F	Taboulé maison
FVPO	Salade de quinoa crevettes menthe
VPO	Blanquette de veau
FVPO	Hachis parmentier
FLFC	Poelée rustique
F	Purée
PL	Fromage blanc
PL	Yaourt aromatisé
C	Orange

Mardi 19 mars 2024

CVPO	Salade césar
CVPO	Salade périgourdine
CVPO	Salade composée (roquette, mozza, jambon sec)
VPO	Haut de cuisse de poulet rôti
FVPO	Croissant au jambon
F	Riz madras
F	Trio de céréales
PL	Fromages à la coupe
LFC	Marmelade de pomme à la cannelle
C	Fruits de saison
C	Salade de kiwis ananas

Jeudi 21 mars 024

VEGETARIEN

C	Pamplemousse
C	Salade coleslaw
LFC	Brocolis aux amandes
FLFC	Gratin de pâtes aux légumes
F	Risotto veggie
LFC	Brunoise de légumes
C	Salade verte
PL	Fromages à la coupe
PL	Crème anglaise maison
FPL	Quatre quart maison
C	Fruits de saison

Vendredi 22 mars 2024

F	Salade de blé au pesto
FVPO	Pommes de terre hareng
LFC	Salade mexicaine
VPO	Paupiette de saumon
VPO	Dos de lieu sauce choron
LFC	Haricots verts
LFC	Embeurrée de chou vert
PL	Semoule au lait maison
PL	Crème caramel
PL	Crème coco

Lundi 25 mars 2024

LFCVPO	Salade Chicago
LFCVPO	Strasbourgeoise
LFCF	Salade aux trois céréales
VPO	Sauté de porc au pesto
VPO	Saucisses de volaille
LFC	Choux blanc épicé
LFC	Fondue de légumes de saison
PL	Fromages à la coupe
C	Salade pommes/ananas
LFC	Compote de poires
C	Fruits de saison

Mardi 26 mars 2024

LFC	Flan de légumes oubliés
LFC	Salade de choux rouge aux pommes
FC	Wrap crudités
VPO	Escalope de dinde à la crème
VPO	Chipolata aux herbes
C	Salade verte
FC	Frites
PL	Fromage blanc
PL	Yaourt vanille
PL	Yaourt citron

Jeudi 28 mars 2024

VEGETARIEN

LFCVPO	Avocat surimi
LFC	Choux fleur sauce blanche
C	Crudités de saison
FPL	Arroncini
LFCF	One pot de quinoa veggie
C	Salade verte
LFC	Purée de brocolis
PL	Fromages à la coupe
FPL	Gâteau Nantais maison
C	Salade de fruits frais
C	Fruits de saison

Vendredi 29 mars 2024

LFCPL	Salade comtoise
LFC	Duo haricots verts/beurre vinaigrette
VPO	Rillette de poisson blanc
VPO	Bourride de fruits de mer
VPO	Cœur de merlu beurre blanc
F	Farfales
F	Méli mélo de céréales
PL	Crème vanille
PL	Crème pistache
PL	Mousse au chocolat maison

C = crudités, fruits VPO = viande, poisson, œuf FT = féculent, pain PL = produit laitier LFC = légumes ou fruits cuits

Les menus étant composés plusieurs semaines à l'avance, des modifications peuvent intervenir suivant les approvisionnements.

Les menus sont soumis à l'approbation d'une diététicienne. Toute viande de Bœuf est labellisée VBF