

Les menus sont élaborés et établis en application des recommandations du GEMRCN et au PNNS

**MENUS  
MOIS DE AVRIL 2017**

<b>LUNDI 03</b>	<b>MARDI 04</b>	<b>MERCREDI 05</b>	<b>JEUDI 06</b>	<b> VENDREDI 07</b>
* carottes râpées * pâtes * carbonara * <b>emmental</b> * ananas	** * quiche lorraine * <b>rôti de porc</b> * <b>haricots verts</b> * <b>glace artisanale locale</b>	*salade de haricots verts *Pâtes * bolognaise * salade verte *fromage * fruit de saison	* <b>charcuterie</b> * <b>filet de poisson</b> *ébly * julienne de légumes *fromage blanc	menu à thème <b>pâques</b>
<b>LUNDI 10</b>	<b>MARDI 11</b>	<b>MERCREDI 12</b>	<b>JEUDI 13</b>	<b> VENDREDI 14</b>
* carottes et pommes râpées * <b>Pâtes bio</b> * bolognaise * <b>emmental râpé</b> * compote	* asperges vinaigrette * rougail <b>poulet/ saucisses</b> * riz * *fromage * fruit de saison	* <b>betteraves rouges</b> ** * hachi parmentier * salade verte * <b>fruit de saison</b>	* concombre vinaigrette * cordon bleu * petits pois carottes *fromage blanc	*salade de tomate vinaigrette * moules * frites *crème dessert
	<b>MARDI 18</b>	<b>Mercredi 19</b>	<b>JEUDI 20</b>	<b> VENDREDI 21</b>
férié	* * friand fromage * <b>rôti de porc</b> * <b>haricots verts</b> * <b>salade de fruits</b>	** taboule * ** pizza maison * salade verte * * verrine panna cotta + fruits	* <b>betteraves rouges</b> ** * gratin à la paysanne * salade verte *fromage * fruit de saison	* carottes râpées * <b>filet de poisson</b> * riz / * courgettes *fromage *glace
<b>LUNDI 24</b>	<b>MARDI 25</b>	<b>Mercredi 26</b>	<b>JEUDI 27</b>	<b> VENDREDI 28</b>
* pomelos *steak haché façon bouchère * <b>pâtes bio</b> * <b>compote bio + biscuit sec</b>	* * pizza au fromage * <b>haut de cuisse de poulet</b> * printanière de légumes * brunoise de fruits	* pamplemousse * paupiette de veau *pâtes * <b>emmental râpé</b> * compote	*salade de tomate vinaigrette * normandin de veau * pomme de terre grenaille * liégeois	*œuf dur mayonnaise *pané de filet de poisson * <b>ratatouille maison</b> * riz * <b>yaourt bio</b>

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques  
Origine des viandes disponible en cuisine centrale de Kerzouar



\* produits laitiers  
\* protéines  
\* autres

\* fruits et légumes  
\* féculents

repas ALSH TY COLO

**BIO .LOCAL .BRETAGNE**