

Collège Saint-Gildas Brec'h

du Lundi 03 Mars au Vendredi 07 Mars



			=	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes fraiches râpées vinaigrette	Carottes râpées fraiches BIO à l'orientale		Betterave BIO ciboulette	Carottes fraiches râpées vinaigrette
Charcuterie	Carottes fraiches râpées vinaigrette		Carottes fraiches râpées vinaigrette	Charcuterie
Salade chou frais BIO crémeuse	Mortadelle		Salade arlequin Pomme de terre, polvron, maïs	Velouté de légumes à la thaï
Quiche lorraine	Salade antillaise (Riz BIO) riz, ananas, poivron, vinaigrette		Friand au fromage	Pizza au fromage
Taboulé BIO (aromates non BIO)	Charcuterie		Charcuterie	Wrap coleslaw
			1981	
Boulettes au boeuf à l'aigre 🍿 douce	Poulet rôti 🍴 🍿		Sauté de porc au caramel 🌉	Filet de colin d'Alaska sauce bretonne
Coquillettes	Petits pois cuisinés		Riz créole 😥	Boulgour (iii)
Purée de brocolis	Frites		Haricots beurre	Carottes braisées
Assortiment de laitages	Assortiment de laitages		Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Assortiment de fromages	Assortiment de fromages		Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
-				
Délice breton	Beignet chocolat noisette		Corbeille de fruits (dont 1BIO)	Corbeille de fruits (dont 1BIO)
Corbeille de fruits (dont 1BIO)	Corbeille de fruits (dont 1BIO)		Crème dessert à la BANANE BIO	Mousse au chocolat (lait BIO)
Fromage blanc au miel	Crème au caramel (lait, sucre oeuf BIO)		Panna cotta au coulis de fruits rouges	Purée pomme poire à la vanille
Entremets vanille (lait BIO)	Salade de fruits frais (pomme, banane BIO)		Rose des sables	Tarte chocolat banane
Bio 11 Viande de 11 Vo France 11 fra	olaille Sleu Blanc Pêche ançaise Coeur durable		vent être substitués pour des raisons de s nent. Le menu recommandé nutritionnellen	saisonnalité et/ou une restauration saine a nature