

CENTRE DE LOISIRS				
LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	MERCREDI 4 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
Œuf mimosa 3 10 Pâtes bio de Plobannalec 1 7 aux épinards gratinées au parmesan 7 Fruit bio	Pomelos Poulet coco mangue Riz thaï Yaourt bio 7 de la ferme du Vern	Potage de légumes Boulettes de bœuf bio à la bourguignonne 1 12 Pommes de terre Gâteau aux pommes maison 1 3	Carottes râpées bio aux agrumes Omelette bio au fromage bio 3 7 Petits pois bio & navets bio Crème brûlée à la patate douce 3	Salade de croûtons et lardons 1 10 Filet de poisson 5 du Guilvinec Sauce au topinambour 1 Boulgour bio 1 Fruit de saison bio
LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	MERCREDI 11 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Rutabaga râpé au miel et au citron Mignon de porc breton Haricots blancs et carottes bio Yaourt Bio 7	Salade de maïs bio Haricots rouges et fromage 10 Tajine de légumes bio & fruits secs Semoule de couscous bio 7 Mousse au citron biscuit 3	Tapas de thon 3 5 10 Steack haché de veau Sauce au poivre 1 Haricots verts Fromage bio 7 Fruit de saison bio	Bouillon de bœuf aux vermicelles Joue de bœuf en pot au feu Légumes bio Muffin aux pépites de chocolat maison 1 7	Endives aux noix & pommes 7 8 10 Filet de poisson de Locudy Sauce hollandaise Riz pilaff Fruit de saison bio
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	MERCREDI 18 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Betteraves bio et fêta 7 10 Brandade de poisson 5 7 Salade verte 10 Yaourt bio 7	Salade de navets et carottes bio 10 Lasagne bio de Plobannalec 1 aux légumes et fromage bio 7 Fruit de saison bio	Salade de pois chiches 10 Blanquette de dinde 1 7 12 aux légumes et citron Blé bio Crème dessert bio 3 7	Crème de courge et panais 7 Joue de porc confite aux épices Embeurrée de chou Ile flottante 3	Salade fraîcheur 10 Filet de poisson meunière 1 5 Citron Salsifis en gratin 1 7 Fruit de saison bio
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	MERCREDI 25 MARS	JEUDI 26 MARS VOYAGE EN INDE	VENDREDI 27 MARS
Céleri et carottes râpés bio 10 Rémoulade Pâtes bio de Plobannalec 1 Bolognaise Fromage rapé bio Fruit de saison bio	Mesclun et mélange de pousses 10 Sot l'y laisse de dinde à l'italienne Riz bio Fromage blanc bio 7	Velouté de carottes bio Emincés de veau à la normande 1 7 Poêlée de légumes Fromage 7 Fruit de saison bio	Naan au fromage Dahl de lentilles au lait de coco & patates douces Halwa indien 7	Radis râpés sur toast 1 7 Filet de poisson breton 5 Purée à l'ancienne 7 Glace 3 7
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	MERCREDI 1er AVRIL	JEUDI 2 AVRIL	VENDREDI 3 AVRIL
Rillettes de sardines 5 Filet de poulet au cidre 12 Gratin de choux-fleur 1 7 Fruit de saison bio	Salade de haricots verts bio Emincé de bœuf bio de Gourilzon aux oignons de Roscoff Semoule bio Crème dessert bio au chocolat	Rosette cornichon Croque-Monsieur Salade verte Yaourt bio 7	Mitonnée 1 Kig ha farz végétarien 3 Fromage Bio 7 Pommes au caramel au beurre salé 1 7	Tarte fine pommes/andouille 1 Cotriade de poisson à la bigoudenne 1 7 14 Pommes de terre Fruit de saison bio
LUNDI 6 AVRIL PAQUES	MARDI 7 AVRIL	MERCREDI 8 AVRIL	JEUDI 9 AVRIL	VENDREDI 10 AVRIL
	Betteraves bio et pommes bio 10 Paupiettes de veau Sauce italienne Frites Compote de fruits bio	Céleri rémoulade 3 9 10 Saucisse bretonne Flageolets Fruit de saison bio	Terrine de poisson 3 5 7 Sauce citron aux algues Risotto aux butternut et cardes poirée Parmesan 7 Choux chantilly maison 1 3	Pomelos Paëlla 7 14 Yaourt bio 7 de la ferme du Vern

Les allergènes

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Celeri |
| 3. Œufs | 10. Moutarde |
| 4. Arachides | 11. Sésame |
| 5. Poissons | 12. Sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

LE PETIT MOT DU CHEF

Nous avons à coeur d'utiliser des produits variés et de qualité pour cuisiner les repas de nos enfants.

La majeure partie de nos produits est d'origine française et majoritairement de Bretagne.

En effet, nous favorisons les circuits courts pour le pain de Pouldreuzic, le poisson de Locudy notamment ainsi que les produits Hénaff.

En 2025, nous avons utilisé 36 % de produits bio et 21 % de produits labélisés et/ou d'agriculture à développement durable.

Nous pouvons être amenés à modifier nos menus car nous dépendons des livraisons de nos fournisseurs.

Les fruits & légumes de saison



