

# BROONS

Semaine 10 : du 08 au 12 Mars 2021

Déjeuner


Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade verte mimosa Carottes râpées à la coriandre Feuilleté au fromage	Betteraves ciboulette Semoule fantaisie Rillettes de poisson	Céleri râpé sauce fromage blanc Blé aux petits légumes Mortadelle	Potage de légumes Salade de pâtes au surimi Œuf dur mayonnaise	Salade mêlée P. de terre échalote Pâté de foie
Plats	Filet de poisson Rôti de porc au jus	Sauté de bœuf à l'aigre douce Filet de poisson	Colin pané citron	Sauté de dinde à l'estragon Filet de poisson	Filet de lieu sauce curry
Légumes & co	Poêlée de légumes Purée	Chou-fleur persillé Riz pilaf	Epinards béchamel Pâtes	Carottes braisées Pommes de terre	Purée de potiron Semoule
Dessert & co	Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais	Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Bircher muesli	Banane Salade de fruits	Pomme Compote pomme ananas	Poire Entremet vanille	Fruit de saison Liégeois chocolat
	Flan pâtissier	Moelleux aux pommes	Gaufre au sucre	Brownies	Rocher coco

Composition des plats : **Salade mêlée:** salade, maïs, croutons / **Semoule fantaisie:** semoule, tomate, maïs

**Viande de bœuf et de porc :** origine Bretagne/ **Viande de volaille :** origine France/ **Desserts :** élaborés avec le lait de la ferme des Gaboriaux à st Rieul/ **P. de terre :** issus de la ferme du Cèdre Bleu à Ploeuc sur lié

Légende pictogrammes :

Plat Alternatif 

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

 **Ansamble**  
UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE  
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES