

# Les menus du 13 au 24 mai 2019

**LUNDI 13**

- Tomates vette
- 
-  Sauté de veau Marengo
- 
- Pommes rissolées
- 
- Fromage blanc aux fruits


**MARDI 14**

- Salade de lentilles
- 
- Filet de poulet Napolitaine
- 
- Haricots verts / gnocchi
- 
- Kiri
- 
- Banane

**MERCREDI 15**

- Betteraves dés
- 
- Parmentier aux légumes
- 
- Salade
- 
- Crème dessert vanille



**JEUDI 16**

- Melon
- 
- Jambon braisé sce champignon
- 
- Petits pois carottes
- 
- Yaourt BIO 
- La Donaiterie

**VENDREDI 17**

- Pâté de foie
- 
- Poisson sce ail et Fines herbes
- 
- Risotto de choux fleurs
- 
- Babybel
- 
- Fruit


**LUNDI 20**

- Carottes râpées BIO 
- 
- Poulet basquaise 
- 
- Frites
- 
- Camembert
- 
- Fruit

**MARDI 21**

- Taboulé Vette
- 
- Trio de la mer 
- 
- Choux à choucroute
- 
- Vache qui Rit
- 
- Glace

**MERCREDI 22**

- Pastèque
- 
- Sauté de dinde à la crème 
- 
- Semoule coucous
- 
- Yaourt aromatisé

**JEUDI 23**

- Salami
- 
- Paupiette de veau
- 
- Purée de petits pois 
- 
- Saint Paulin
- 
- Fruit

**VENDREDI 24**

- Rillettes de sardines
- 
- Galette poulet/fromage
- 
- Salade
- 
- Crêpe chocolat/caramel

*Légende :*



Cuisiné chez nous



Poisson frais



Local

*La petite info :*

**Bœuf et veau origine**



La fête de la Bretagne (*Gouel Breizh* en breton) est une période de festivités rassemblant des événements qui mettent en avant la culture bretonne. Elle est gérée par le conseil régional de Bretagne depuis 2009. Elle est née à Nantes en 1997 sous le nom de Fest Yves / Gouel Erwan impulsée par l'association Agence culturelle bretonne de Loire-Atlantique d'où elle a essaimé dans le monde entier.