MENU

Ecole Notre Dame des Victoires - Plouescat

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Bacalhau acras	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises	Tajine de volaille aux fruits secs Légumes du tajine	Almôndegas de vitela à portuguesa Arroz	Nugget's de blé Gratin de choux fleurs HVE et pommes de terre béchamel
PRODUIT LAITIER				
DESSERT	Compote de pommes HVE	Crème dessert vanille	Pasteis de nata	Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Sovéfrais (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne (Châteaulin)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDVPLOUESC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Ecole Notre Dame des Victoires - Plouescat

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Salade de pommes de terre maïs tomate vinaigrette	Saucisson ail	Œuf dur et dosette mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE persillade Coquillettes	Poisson meunière Ratatouille	Tajine de volaille à l'orange Haricots verts	Dhal de lentilles Riz créole
PRODUIT LAITIER				
DESSERT	Fruit frais	Mousse chocolat au lait	Moelleux à l'abricot	Flan nappé caramel

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Sovéfrais (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne (Châteaulin)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDVPLOUESC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Ecole Notre Dame des Victoires - Plouescat

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Carottes râpées ☀	Pizza au fromage	Pommes de terre façon piemontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce barbecue Petits pois carottes	Emincé de volaille basquaise Frites au four	Gratin de pâtes au jambon	Beignets au calamar sauce tartare Carottes persillées
PRODUIT LAITIER				
DESSERT	Novly vanille	Fruit frais ☀	Fruit frais ☀	Moelleux chocolat

☀ **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Sovéfrais (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne (Châteaulin)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NDVPLOUESC

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.