

**Menus des écoles du 02 au 06 et du 23 au 27 avril 2012**

*Semaine n° 10  
Du 05 au 09  
mars 2012*

LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
Asperges mayo	Champignons au chèvre	Crêpe au fromage	Pomelos**
Haricots **à l'agneau*	Saucisse fraîche* Frites	Aiguillettes de poulet au sésame Haricots plats/carottes**	Rouille de seiches Riz**
Fruit**	Beignet mangue	Salade de fruits	Liégeois chocolat

*Semaine n° 13  
Du 26 au 30  
mars 2012*

LUNDI 23	<b>MARDI 24 Celte</b>	JEUDI 26	VENDREDI 27
Crudité**	Gratin de fruits de mer	Nem au poulet	Crudité**
Bœuf au chocolat** Carottes** /Ebly**	Scotch Broth (pot-au-feu au poulet)	Pois-chiche** à la catalane	Brandade** de morue
Compote de pommes**	Far breton	Fruit**	Cône vanille

*A partir de la rentrée de Toussaint 2008 (5 novembre) la totalité des fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture biologique. Quand l'approvisionnement n'est pas garanti nous appelons l'entrée ou le dessert crus "crudité" ou "fruit". Nous maintenons le sigle \*\* pour tous les produits bio.,*

*\* veut dire SCIC 09, GAEC de Pechou ou production locale,*

*Sauf indication contraire, la viande de bœuf est d'origine française (élevage, abattage, et découpage).*