



"En Mars" la cuisine centrale d'Hillion vous propose :



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3 betteraves rouges bio (8) rougaille saucisses riz bio ~ yaourts nature bio(3)	4 salade verte/maïs bio(8) bouchées végés * printanière de légumes ~ banane bio	5 salade marco polo(1)(2) côtes de porc flageolet bio ~ produits laitiers(3)	6 saucisson à l'ail cordons bleus(3) poêlée ratatouille bio fromage portion bio(3) fruits de saison	7 potage de légumes frais parmentier de poisson(1) salade verte ~ yaourts fermiers(3)
10 soupe de tomates jambon purée(3) ~ yaourt brassés bio (3)	11 piémontaise(2) bœuf bourguignon haricots beurre bio ~ pommes bio	12 céleri rémoulade(2) quiches aux légumes(2)* salade verte ~ produits laitiers(3)	13 Menu Surprise du CME	14 potage de légumes frais galette bio jambon/fromage (3) ~ yaourts bio(3)
17 quiches lorraines(3)(2) rôti de porc purée de pommes ~ crème dessert bio (3)	18 pamplemousse au sucre steak hachés tortis bio et sauce toma ~ orange bio	19 surimi(3) nuggets de poulet poêlée paysanne ~ produits laitiers(3)	20 friand fromage(3) blanquette de dinde carottes bio fromages portion bio(3) fruits de saison	21 potage de légumes frais omelette bio* pommes vapeurs ~ caramelloo(2)
24 soupe de tomates saucisses bio purée(3) ~ fromages blancs nature bio(3)	25 carottes râpées bio(8) couscous maison ~ pommes bio	26 salade composée(8) steaks végétarien* petits pois carottes bio ~ produits laitiers(3)	27 pâté de campagne aiguillettes de poulet haricots verts bio camembert à la coupe(3) fruits de saison	28 potage de légumes frais poisson pané(1) poêlée tajine ~ liégeois(3)

Nb: la cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché

*Menu sans viande /sans poisson

Tous nos pains sont fabriqués par nos commerçants d'Hillion et Saint-René

Tous nos potages sont principalement issus de légumes hillionnais

Nouveauté !!! La cuisine centrale composte les déchets alimentaires des restaurants scolaires dès le mois de septembre 2021

Allergènes: 1:Poisson/2:Oeufs/3:Lait /4:Arachides/5:Fruits à coques/6:Mollusques/7:gluten/8:Moutarde/9:Crustacés/10:Céleri/11:Lupin /12 :Soja/13:Sésame/14:Sulfites



viande de porc française



viande de boeuf française



agriculture biologique



produit breton



fruits et légumes 100% français



fruits , légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



