













## MENUS DU 09/03/2020 AU 13/03/2020

### SEMAINE 11

MENU	LUNDI	MARDI repas végétarien	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	 Carottes râpées	 Taboulé	 Pâté de campagne	 Céleri rémoulade
ENTRÉE SANS PORC			 Salade de maïs	
PLAT	 Haut de cuisse de poulet à la sauce tomate	 Hachis parmentier végétarien (Lait)	* Poisson meunière à la sauce tartare	 Bœuf braisé
PLAT SANS PORC				
GARNITURE	 Blé aux légumes		 Pommes de terre vapeur	 Duo de haricots verts et blancs
FROMAGE (Pour les primaires et les adultes)		Bûche de chèvre	Fromage frais	
DESSERT	 Fruit	Yaourt aux fruits	Compote de pomme passion	Crème dessert au caramel

\* Produits de la mer non issus de l'agriculture biologique

Viandes d'origine française

SAS PENN AR BIO

Cuisine Centrale Bio  
SIRET 835 307 232 00024  
Agrément FR 29,019,0002 CE  
Société détenue par les associations AILES et RUBALISE

5 rue de Kervézennec  
29200 Brest  
Téléphone 09 63 65 27 67  
Contact : commande@pennarbio.org