

Semaine du 07 au 11 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Pamplemousse*</u>	Cervelas vinaigrette	<u>Crêpe au fromage</u>	<u>Potage (de la Ferme Val d'Aff)</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>
<u>Pizza</u> <u>Salade verte*</u>	<u>Sauté de volaille</u> <u>Nouilles</u>	<u>Saumon</u> <u>Julienne de légumes</u>	<u>Chili con carne</u> <u>Riz</u>	<u>Rôti de porc sauce dijonnaise</u> <u>Gratin de chou-fleur</u>
Fromage ou Laitage	<u>Fromage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Yaourt</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Banane (bio) abricotine au chocolat</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Galette des Rois</u>

Semaine du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Carottes* râpées</u>	<u>Pâté de campagne</u>	<u>Céleri* aux pommes Granny</u>	<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Salade verte*, Edam et Gouda</u>
<u>Gratin savoyard</u> <u>Salade verte*</u>	<u>Pot au feu</u> <u>Légumes du pot au feu</u>	<u>Poulet rôti</u> <u>Mélange campagnard</u>	<u>Blanquette de veau</u> <u>Brunoise de légumes</u> <u>Boulqour</u>	<u>Fish and chips</u> <u>Frites</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage</u>
<u>Fruit frais*</u>	<u>Fromage blanc</u>	<u>Flan pâtissier (lait bio)</u>	<u>Riz au lait (lait bio)</u>	<u>Fruit frais*</u>

Semaine du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Pâtes, dés de volailles et maïs</u>	<u>Carottes* râpées</u>	<u>Pamplemousse</u>	<u>Crème de potiron</u>	Betteraves vinaigrette
<u>Filet de dinde aux pommes</u> <u>Haricots verts à l'ail</u>	<u>Galette et saucisse</u> <u>Salade verte*</u>	<u>Rosbeef au jus</u> <u>Purée</u>	<u>Boulettes de bœuf</u> <u>Poêlée du chef</u>	<u>Colin meunière</u> <u>Riz</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage</u>
<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Compote de fruits</u>	<u>Mousse au chocolat</u>	<u>Chou à la crème</u>	<u>Fruit frais*</u>

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle.



Producteurs locaux :

- * Lait et produits laitiers
- * Fruits et légumes
- * Yaourts Bio : Crèmerie d'Ana Soiz à Maure de Bretagne
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Aff à Beignon
- * Pain : Boulangerie de Plélan le Grand
- * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Saveurs de Bain de Bretagne



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.