

Semaine du 28 janvier au 1er février 2019

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| * Endives*, jambon et oeuf | <i>Piémontaise</i> | * Chou rouge* aux pommes | * Céleri*, soja et maïs | <i>Taboulé</i> |
| <i>Pâtes (bio) à la bolognaise</i> AB | <i>Blanquette de volaille</i> | <i>Paupiette de veau aux raisins</i> | <i>Cassoulet</i> | <i>Poisson du jour</i> |
| | <i>Petits pois</i> | <i>Ratatouille</i> AB Riz (bio) | | AB Carottes (bio) vichy Brocolis |
| <i>Fromage</i> | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| * Fruit frais* | AB Flan à la vanille (au lait bio) | * Fruit frais* | AB Entremets au chocolat (au lait bio) | <i>Crêpe de la Chandeleur</i> |

Semaine du 04 au 08 février 2019

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---------------------------------|------------------------------------|---|---|
| <i>Feuilleté au fromage</i> | Potage de la Ferme du Val d'Alf | <i>Betteraves vinaigrette</i> | AB * Carottes* râpées en vinaigrette | <i>Pomelo</i> |
| <i>Sauté de volaille au lait de coco</i> | <i>Hachis parmentier</i> | <i>Quiche lorraine</i> | <i>Couscous</i> | <i>Poisson pané</i> |
| <i>Haricots panachés</i> | * Salade verte* | * Salade verte* | AB Semoule (bio) Légumes du couscous | <i>Epinards</i> AB Pommes de terre (bio) |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | <i>Fromage</i> | Fromage ou Laitage |
| AB Fromage blanc | * Fruit frais* | AB Crème au chocolat (au lait bio) | * Fruit frais* | <i>Roulé à la confiture</i> |

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.