

Semaine du 22 au 26 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 LUNDI <i>de Pâques</i>	Betteraves	* <u>Râpé de légumes*</u>	* <u>Tomates* et mozzarella</u>	<u>Pâté de campagne</u>
	<u>Jambon grillé</u>	<u>Pizza</u>	<u>Chili con carne</u>	<u>Filet de poisson à l'oseille</u>
	<u>Petits pois</u>	AB * <u>Salade verte*</u>	AB <u>Riz</u>	<u>Epinards</u> AB <u>Semoule (bio)</u>
	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	* AB <u>Fruit frais*</u>	<u>Flan nappé</u>	<u>Glace</u>	<u>Compote de fruits</u>

Semaine du 29 avril au 03 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* <u>Concombre* vinaigrette</u>	AB <u>Salade de perles océane</u>	 JOYEUX <i>1er Mai !</i>	* <u>Radis*</u>	<u>Sardines au citron</u>
<u>Bœuf au paprika</u>	<u>Filet de merlu pané</u>		<u>Saucisse grillée</u> 🚫	<u>Wings de poulet</u>
AB <u>Semoule</u>	<u>Poêlée de légumes</u>		<u>Lentilles et pommes</u>	<u>Ratatouille</u> AB <u>Riz</u>
<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
AB * <u>Fruit frais*</u>	<u>Liégeois</u>		<u>Tarte au citron</u>	* <u>Fruit frais*</u>

Semaine du 06 au 10 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Tomates* et fromage de brebis</u> 🚫 * <u>sauce vinaigrette</u>	Rillettes et cornichons	 COMMÉMORATION <i>8 Mai 1945</i>	<u>Salade de lardons et croûtons</u>	AB <u>Riz (bio) au thon</u>
<u>Pâtes (bio) à la carbonara</u> AB	<u>Emincé de dinde à la crème</u>		<u>Rôti de porc</u> 🚫	<u>Dos de lieu</u>
Fromage ou Laitage	🚫 <u>Printanière de légumes</u>		<u>Pommes frites</u>	<u>Carottes au jus</u>
🚫 <u>Yaourt d'Anna Soiz</u>	<u>Fromage ou Laitage</u>		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	* AB <u>Fruit frais*</u>		<u>Ile flottante</u>	AB * <u>Fruit frais*</u>

Semaine du 13 au 17 mai 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* <u>Carottes* râpées</u>	<u>Salade César* (salade verte, poulet, croûtons, sauce au</u> AB * <u>parmesan)</u>	<u>Pomelo</u>	* <u>Concombre* bulgare</u>	<u>Saucisson à l'ail</u>
<u>Cordon bleu</u>	<u>Bœuf en daube</u>	<u>Parmentier de canard</u>	<u>Rougaill de saucisse</u> 🚫	<u>Poisson du jour</u>
AB <u>Coquillettes</u>	<u>Petits pois</u>	* AB <u>Salade verte*</u>	AB <u>Riz</u>	<u>Brocolis et pommes de terre</u>
<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
* <u>Fruit frais*</u>	<u>Beignet</u>	<u>Poire liégeoise</u>	<u>Entremets au chocolat</u>	* AB <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.