

Semaine du 02 au 06 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Melon*	Rillettes et cornichons	Sardines au citron	* Carottes* râpées	* Concombre* bulgare
Poulet rôti Frites	Bœuf à la provençale AB Haricots verts et tomates	Rougaill de saucisse Riz Légumes du rougaill	Rôti de porc au jus AB Coquillettes	Poisson du jour AB Semoule Epinards
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
AB * Fruit frais*	Mousse au chocolat	* Salade de fruits frais*	Ile flottante	Brownie

Semaine du 09 au 13 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rillettes de maquereaux	* Melon*	Taboulé	* Tomates* (bio) et mozarella AB	Pâté de campagne
Saucisse Chorizo aux lentilles	Boulettes de bœuf AB Gratin dauphinois	Navarin d'agneau AB Carottes et moquettes (bio)	Fish and chips Pommes à la parisienne	Filet de dinde aux pommes Petits pois
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
AB * Fruit frais*	Yaourt nature sucré	Crème au caramel	* Fruit frais*	Clafoutis

Semaine du 16 au 20 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Boulgour, tomates* et basilic	* Concombre* et fromage de brebis	Pastèque	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	* Melon*
Cordon bleu AB Haricots verts	Pâtes (bio) à la bolognaise AB	Quiche lorraine AB * Salade verte*	Fondant de porc au miel AB Carottes glacées	Brandade de poisson AB * Salade verte*
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fromage blanc	* Fruit frais*	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Compote de fruits

Semaine du 23 au 27 septembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre, jambon et * tomates*	* Carottes* râpées	AB * Salade de tomates*	* Melon*	Pâté de foie
Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la française	Longe de porc sauce au barbecue Frites	Tortillas (œufs, lait, oignons, pommes de terre, poivrons, tomates)	Couscous maison (boulettes d'agneau, merguez ou chipolata) AB Semoule Légumes du couscous	Ravioles de poisson AB * Salade verte*
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
AB * Fruit frais*	AB Yaourt aromatisé	Mousseline aux fruits	Glace	* Fruit frais*

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.