

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil</i>	<i>Pastèque</i>	* Céleri* aux pommes	* Concombre*, maïs et fromage	Œuf mayonnaise
<i>Nuggets de volaille</i>	<i>Hachis parmentier</i>	<i>Rôti de veau au romarin</i>	<i>Lieu aux petits légumes</i>	<i>Sauté de porc au curry</i>
<i>Poêlée du chef</i>	AB* Salade verte*	AB* Pommes Boulangère	Riz AB* Gratin d'aubergines, tomates et courgettes	AB* Pâtes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>
AB* Fruit frais*	<i>Panna cotta au coulis de fruits</i>	<i>Fromage blanc</i>	<i>Framboisier</i>	* Fruit frais*

Semaine du 07 au 11 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
AB* Betteraves vinaigrette	* Salade verte*, Edam et Gouda	<i>Pomelo</i>		<i>Pâté de campagne</i>	
<i>Jambon grillé</i>	<i>Mijoté de bœuf</i>	<i>Quiche lorraine</i>		AB* Salade verte*	<i>Filet de poisson</i>
<i>Petits pois à la française</i>	<i>Frites</i>	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Flan nappé</i>		Fromage ou Laitage	<i>Compote de fruits</i>
<i>Yaourt sucré</i>	AB* Fruit frais*				

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Concombre et fromage de brebis</i>	<i>Toast de fromage de chèvre et chorizo</i>	<i>Mortadelle</i>	* Carottes* râpées	* Salade* au Bleu, lardons et noix
<i>Saucisse grillée</i>	<i>Pilon de poulet tex mex</i>	<i>Cassolette de poisson</i>	<i>Chili con carne</i>	<i>Poisson meunière</i>
<i>Purée Tomates à la provençale</i>	AB* Crumble de courgettes	AB* Salade verte*	Riz AB* Haricots rouges	AB* Semoule Ratatouille
AB* Fromage (bio) ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage
<i>Mousse au chocolat</i>	* Fruit frais*	<i>Semoule au lait</i>	* Fruit frais*	<i>Entremets au chocolat</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.