

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>		<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.**