


Semaine du 21 au 25 octobre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates* (bio) au fromage de brebis * AB	Saucissons panachés	* Radis, carottes* et pommes	AB Betteraves vinaigrette	Riz au thon
<i>Pâtes à la carbonara</i>	<i>Emincé de dinde à la crème</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Tajine d'agneau aux fruits secs</i> AB Semoule Légumes du tajine	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> <i>Pomme de terre rôties</i>	<i>Dos de colin rôti</i> AB Carottes au jus
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Velouté aux fruits	* AB Fruit frais*	* Fruit frais*	Fromage blanc	Muffin aux pépites

Semaine du 28 octobre au 1er novembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Carottes* râpées et maïs	Concombre bulgare	* Salade de tomates* mimosa	* Céleri* râpé aux pommes	
<i>Cordon bleu</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la provençale</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> AB Riz Légumes du rougail	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i>	
Fromage ou Laitage	AB Fromage (bio) ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
* AB Fruit frais*	Beignet	Poire liégeoise	* AB 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 servis dans votre restaurant sont 100% françaises.