

Semaine du 27 au 31 janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* <u>Chou chinois au jambon et à l'emmental*</u>	Toast au sardines	* <u>Céleri* aux pommes</u>	<u>Potage</u>	<u>Taboulé</u>
<u>Pâtes sauce bolognaise</u>	<u>Pilon de poulet sauce tex mex</u>	<u>Jambalaya</u>	<u>Mijoté de porc à la moutarde</u>	<u>Dos de colin meunière</u>
* <u>Salade verte*</u>	<u>Petits pois</u>	<u>Riz</u>	<u>Haricots blancs</u>	* <u>Carottes vichy</u>
Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Crème dessert</u>	* <u>Fruit frais*</u>	* <u>Fruit frais*</u>	* <u>Entremets au chocolat (au lait bio)</u>	<u>Crêpe pour la chandeleur</u>

Semaine du 03 au 07 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Friand au fromage</u>	* <u>Carottes* râpées vinaigrette</u>	* <u>Endives* (bio), jambon et œuf</u>		Macédoine de légumes
<u>Sauté de volaille au lait de coco</u>	<u>Hachis parmentier</u>	<u>Rôti de veau forestier</u>		<u>Poisson aux petits légumes</u>
<u>Haricots panachés</u>	* <u>Salade verte*</u>	<u>Bâtonnière de légumes</u>		<u>Gratin d'épinards et pommes de terre</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		<u>Fromage ou Laitage</u>
* <u>Fruit frais*</u>	<u>Fromage blanc et brisure de biscuits</u>	<u>Pudding</u>		* <u>Fruit frais*</u>

Semaine du 10 au 14 février 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* <u>Chou blanc* au jambon et fromage</u>	Riz au surimi	* <u>Pamplemousse*</u>	<u>Potage de pois cassés</u>	<u>Pâté de campagne</u>
<u>Cordon bleu</u>	<u>Bœuf bourguignon</u>	<u>Poulet basquaise</u>	<u>Gratin malouin</u>	<u>Poisson du jour sauce dieppoise</u>
<u>Purée</u>	<u>Jeunes carottes</u>	* <u>Boullgour</u>	* <u>Chou-fleur</u>	<u>Semoule</u>
Fromage ou Laitage	* <u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Yaourt velouté</u>	* <u>Fruit frais*</u>	<u>Crème au caramel</u>	<u>Roulé à la confiture</u>	* <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.