

Semaine du 02 au 06 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de perles océane	<i>Chou chinois* râpé, jambon et * fromage de brebis</i>	<i>Salade de pommes de terre, maïs et fromage</i>	<i>Oeuf mimosa</i>	* <i>Céleri aux pommes*</i>
<i>Jambon braisé</i> <i>Julienne de légumes</i>	<i>Bœuf à la tomate</i> <i>Pommes sautées</i>	<i>Tarte au thon</i> AB * <i>Salade verte*</i>	<i>Chili végétarien</i> ♻️ AB Riz	<i>Filet de merlu pané au citron</i> AB <i>Gratin de chou-fleur</i>
<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
* AB <i>Fruit frais*</i>	AB <i>Yaourt nature sucré</i>	<i>Compote et biscuits</i>	* <i>Fruit frais*</i>	<i>Far breton</i>

Semaine du 09 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AB * <i>Carottes* râpées</i>	<i>Mousse de foie</i>	<i>Taboulé</i>	* <i>Salade César* au poulet et croûtons</i>	<i>Crêpe au fromage</i>
<i>Reblochonade</i> ♻️ * <i>Salade verte*</i>	<i>Mijoté de bœuf</i> <i>Poêlée du chef</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Mélange campagnard</i>	<i>Galette et saucisse</i> <i>Compote de pommes</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> <i>Boullgour aux petits légumes</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	AB <i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage
* <i>Fruit frais*</i>	AB <i>Riz au lait</i>	AB <i>Flan pâtissier (au lait bio)</i>	<i>Fromage blanc et coulis de fruits</i>	AB * <i>Fruit frais*</i>

Semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AB <i>Salade de pâtes</i>	* <i>Carottes* et chou râpés</i>	<i>Macédoine sauce vinaigrette</i>	AB <i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Œuf mayonnaise</i>
<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Frites</i>	<i>Pizza</i> AB * <i>Salade verte*</i>	<i>Boulettes de soja</i> ♻️ <i>Poêlée de légumes</i>	<i>Poisson du jour</i> AB Riz
Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<i>Yaourt aromatisé</i>	* AB <i>Fruit frais*</i>	<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Chou à la crème</i>	* <i>Fruit frais*</i>

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle.



Producteurs locaux :

- * Fromagerie L'Etable Ronde, Plélan Le grand
- * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
- * Pain : La Petite Boulangerie et la Boulangerie Bélier, Plélan le Grand
- * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
- * Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé



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.