

Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Chou chinois et à l'emmental*</i>	<i>Toast de sardines</i>	<i>Rillettes et cornichons</i>	<i>Céleri aux pommes*</i>	Taboulé
<i>Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne</i> AB	<i>Poulet sauce tex mex</i> AB Petits pois	<i>Jambalaya</i> Riz	<i>Mijoté de porc au miel</i> Haricots blancs	<i>Dos de colin meunière</i> AB Carottes vichy
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>
<i>Crème dessert</i>	<i>Fruit frais*</i>	AB <i>Fruit frais*</i>	<i>Entremets au chocolat (au lait bio)</i> AB	<i>Muffin aux pépites</i>

Semaine du 30 mars au 03 avril 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Friand au fromage</i>	AB <i>Carottes* râpées vinaigrette</i>	AB <i>Betteraves vinaigrette</i>	Salade de haricots verts au thon	AB <i>Concombre* bulgare</i>
<i>Sauté de volaille au curry</i> Haricots panachés	<i>Parmentier végétarien aux lentilles</i> V <i>Salade verte*</i>	<i>Paupiette de veau</i> Bâtonnière de légumes	<i>Couscous</i> Semoule / Légumes du couscous	<i>Poisson aux petits légumes</i> Gratin d'épinards et pommes de terre
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage
AB <i>Fruit frais*</i>	<i>Fromage blanc aux Spéculoos</i>	<i>Gaufre</i>	AB <i>Fruit frais*</i>	<i>Tarte au chocolat</i>

Semaine du 6 au 10 avril 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Salade verte*, jambon et fromage</i>	AB <i>Pâtes (bio) au surimi et poivrons</i>	<i>Salade de cœurs de palmiers</i>	<i>Macédoine de légumes</i>	<i>Râpé de légumes*</i>
<i>Cordon bleu</i> Purée	<i>Bœuf bourguignon</i> Jeunes carottes	<i>Poulet basquaise</i> AB <i>Pâtes Poêlée basquaise</i>	<i>Gratin malouin végétarien</i> V AB <i>Chou-fleur</i>	<i>Poisson du jour</i> Riz
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>
AB <i>Yaourt velouté</i>	<i>Fruit frais*</i>	<i>Crème au caramel</i>	<i>Ile flottante</i>	AB <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.