

Semaine du 27 avril au 1er mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	Carottes*, céleri et œuf	
Filet de merlu pané <i>Purée</i>	Saucisse grillée <i>Gratin de pommes de terre et épinards</i>	Émincé de bœuf au paprika <i>Boulgour</i>	Poulet sauce tex mex <i>Riz (bio) Ratatouille</i>	
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	
<i>Fruit frais*</i>	<i>Crème dessert à la vanille</i>	<i>Compote et biscuit</i>	<i>Brownie</i>	

Semaine du 04 au 08 mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Salade de mâche* et fromage de brebis</i>	<i>Pâté de campagne</i>	<i>Radis, carottes et pommes*</i>	Riz (bio) au thon	
<i>Pâtes (bio) fromagères aux lentilles</i>	Émincé de dinde à la crème <i>Purée de légumes</i>	<i>Boulettes de bœuf façon tajine</i> <i>Semoule Légumes du tajine</i>	<i>Mijoté de porc à la moutarde</i> <i>Carottes au jus</i>	
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	
<i>Velouté aux fruits</i>	<i>Fruit frais*</i>	<i>Fruit frais*</i>	<i>Muffin aux pépites</i>	

Semaine du 11 au 15 mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes* râpées et maïs	Concombre* bulgare	<i>Salade de tomates* mimosa</i>	Céleri et jambon	<i>Rillettes et cornichons</i>
<i>Nuggets de blé</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Bœuf à la tomate</i> <i>Petits pois</i>	<i>Rougail de saucisse</i> <i>Riz Légumes du rougail</i>	<i>Poulet rôti</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Poisson du jour</i> <i>Semoule (bio) Épinards</i>
<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt	<i>Beignet</i>	<i>Poire liégeoise</i>	<i>Ile flottante</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.**