

Semaine du 18 au 22 mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Râpé de courgettes et carottes*</i> <i>au curry</i>	<i>Salade de blé</i>		
<i>Jambon grillé sauce charcutière</i>  <i>Lentilles au jus</i>	<i>Boulettes de soja, tomates et basilic</i>  <i>Pommes de terre Poêlée du chef</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i>  <i>Carottes vichy</i>		
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
<i>Fruit frais*</i>	<i>Riz au lait au caramel</i>	<i>Tarte aux pommes</i>		

Semaine du 25 au 29 mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Taboulé au surimi</i>	<i>Concombre* et fromage de</i> <i>brebis</i>	<i>Radis* et beurre</i>		<i>Tomates* (bio) et mozzarella</i>
<i>Fondant de porc au miel</i>  <i>Haricots verts</i>	<i>Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne</i>	<i>Poulet rôti</i>  <i>Courgettes sautées</i>		<i>Brandade de poisson</i>  <i>Salade verte*</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		<i>Fromage ou Laitage</i>
<i>Fromage blanc</i>	<i>Fruit frais*</i>	<i>Flan pâtissier (au lait bio)</i>		<i>Compote de fruits</i>

Semaine du 1er au 05 juin 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pommes de terre, jambon et tomates*	<i>Râpé de légumes*</i>	<i>Melon*</i>	<i>Saucissons panachés</i>
	<i>Paupiette de veau sauce au paprika</i>  <i>Petits pois à la française</i>	<i>Gratin malouin</i>	<i>Couscous</i>  <i>Semoule (bio)</i> <i>Légumes du couscous</i>	<i>Carbonara de poisson</i>  <i>(pâtes)</i>
	<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	<i>Fruit frais*</i>	<i>Mousseline aux fruits</i>	<i>Entremets au chocolat</i>	<i>Fruit frais*</i>

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



Produit Bio



Plat végétarien



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.