

Semaine du 08 au 12 juin 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre*, maïs et fromage	Pastèque*	Bruschetta	Œuf mayonnaise	Carottes* râpées
Cordon bleu	Hachis parmentier	Paupiette de veau	Lieu aux petits légumes	Dahl de lentilles au lait de coco
Printanière de légumes	Salade verte*	Poêlée du chef	Riz	Haricots beurre
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais*	Panna cotta (au lait bio) et coulis de fruits	Semoule au lait	Fruit frais*	Fraisier

Semaine du 15 au 19 juin 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz (bio) océane	Tomates* (bio), fromage et huile d'olive	Radis*	Duo de melon* et pastèque	Muffin aux légumes
Jambon grillé	Mijoté de bœuf	Quiche lorraine	Paëlla végétarienne	Filet de poisson à l'oseille
Petits pois à la française	Frites	Salade verte*	(riz)	Gratin breton
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt sucré	Fruit frais*	Flan nappé	Liégeois au chocolat	Fruit frais*

Semaine du 22 au 28 juin 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre* vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	Tomates*, œuf et pommes de terre	Pastèque*
Saucisse grillée	Filet de poisson meunière	Émincé de bœuf au papikra	Gratin vendéen	Poulet sauce tex mex
Purée	Crumble de courgettes	Boulgour	Haricots blancs à la tomate gratinés et pommes de terre	Semoule (bio) Ratatouille (maison)
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais*	Mousseline à l'abricot	Compote et biscuit	Fruit frais*	Gâteau au chocolat

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates* vinaigrette	Œuf mayonnaise	Radis*, carottes et pommes	Melon*	Riz (bio) au thon
Pâtes sauce carbonara	Émincé de bœuf	Tajine végétarienne aux fruits secs	Steak haché	Dos de colin rôti
	Purée de légumes	Semoule Légumes du tajine	Frites	Carottes au jus
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Velouté aux fruits	Fruit frais*	Fruit frais*	Mousse au chocolat	Muffin

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.