

Semaine du 31 août au 04 septembre 2020

MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Concombre Bulgare	Salade de tomates et mozzarella	Carottes râpées et maïs
Poulet rôti	Rougaill de saucisse	Bœuf à la provençale	<i>Pâtes végétariennes à l'italienne</i>
Frites	Riz / Légumes du rougaill	Petits pois	Coquillettes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Mousse au chocolat	Fruit frais	Brownie	Fruit frais

Semaine du 07 au 11 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte, Edam et Gouda	Pastèque	Salade de blé	Râpé de courgettes et carottes au curry	Piémontaise
<i>Jambon grillé sauce charcutière</i>	<i>Boulettes de soja, tomates et basilic</i>	<i>Longe de porc marinée</i>	<i>Poisson meunière</i>	<i>Emincé de volaille au curry</i>
Lentilles au jus	Poêlée du chef	Carottes vichy	Riz	Gratin de brocolis et mozzarella
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Riz au lait (bio) au caramel	Tarte aux pommes	Fruit frais	Far Breton

Semaine du 14 au 18 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé aux légumes	Concombre et fromage de brebis	Melon	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage	Salade de tomates Mimosa
<i>Nuggets végétariens</i>	<i>Chili con carne</i>	<i>Poulet froid</i>	<i>Fondant de porc au miel</i>	<i>Ravioles au saumon</i>
Haricots verts	Riz	Chips	Carottes glacées	Salade verte
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fromage blanc	Fruit frais	Liégeois au chocolat	Chou à la crème	Compote de fruits

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Melon	Saucissons panachés
<i>Paupiette de veau sauce paprika</i>	<i>Carbonade de bœuf</i>	<i>Gratin malouin végétarien</i>	<i>Couscous</i>	<i>Carbonara de poisson</i>
Petits pois à la Française	Gratin de courgettes, tomates et fromage		Semoule (bio) / Légumes du couscous	Pâtes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Mousseline aux fruits	Yaourt nature sucré	Panna cotta et son coulis	Fruit frais

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



- Producteurs locaux :**
- * Fromagerie L'Étable Ronde, Plélan Le grand
 - * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
 - * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
 - * Pain : La P'tite Boulange et la Boulangerie Guichard, Plélan le Grand
 - * Rôti de porc, saucisse et pâté de campagne : Les Saveurs de Bretagne, Bain de Bretagne
 - * Laiterie : Ferme Le Fail, Parcé
 - * Crèmerie : la Ferme d'Anne Soiz, Maure de Bretagne
 - * Bœuf, volaille : Chevillé 35, Saint Malo

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.