

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri râpé	Œuf mayonnaise	Bruschetta	Concombre, maïs et fromage	Lentilles vinaigrette
<u>Cordon bleu</u> Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte	Rôti de veau au romarin Poêlée du chef	Lieu aux petits légumes Riz	Tortillas aux légumes Ratatouille
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Fromage blanc	Semoule au lait	Fruit frais	Muffin à la framboise

Semaine du 05 au 09 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz océane	Carottes râpées	Pomelo	Tomates au fromage à l'huile d'olive	Cake au fromage
Jambon grillé Petits pois à la française	Couscous Végétarien Semoule (bio)/ Légumes du couscous	Quiche lorraine au lait bio Salade verte	Mijoté de bœuf Frites	Filet de poisson à l'oseille Gratin de légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt sucré	Fruit frais	Flan nappé	Compote et biscuits	Fruit frais

Semaine du 12 au 16 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre vinaigrette	Salade de blé	Mortadelle	Semaine du goût	Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates
Saucisse grillée Purée	Filet de merlu pané Crumble de courgettes	Émincé de bœuf au paprika Boulgour		Gratin vendéen végétarien Cocos blancs
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
Fruit frais	Mousseline à l'abricot	Entremets au chocolat au lait bio		Fruit frais

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Macédoine au jambon	Chou blanc aux lardons	Potage	Pommes de terre au thon, tomate
Nuggets de volaille Pâtes	Duo de poisson sauce Dieppoise Ratatouille/semoule	Filet de dinde à la Provençale Riz	Parmentier végétarien aux lentilles Salade verte	Bœuf goulash Haricots verts
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Chocolat liégeois	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Clafoutis au lait bio

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 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
 * Crêmerie : 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.