

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-------------|-------------------------------|--|
| Salade de perles Océane | Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis | 11 novembre | Œuf Mimosa | Céleri aux pommes |
| <i>Filet de merlu pané au citron</i> <i>Julienne de légumes</i> | <i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> <i>Pommes rissolées</i> | | <i>Chili sin carne</i> Riz | <i>Rôti de porc Dijonnaise</i> Gratin de chou-fleur |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Fruit frais | Yaourt nature sucré | | Fruit frais | Crumble aux fruits |

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------|--|--|---------------------------------------|--|
| Carottes râpées | Friand au fromage | Salade verte, Edam et Gouda | Crème de potiron | Mousse de foie |
| <i>Reblochonade</i> Salade verte | <i>Bœuf façon Thai</i> Légumes du wok | <i>Poulet rôti</i> Mélange Campagnard | <i>Galette et saucisse</i> Compote | <i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> Boullgour aux petits légumes |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Fruit frais | Mousse au chocolat | Flan Pâtissier | Riz au lait bio | Fruit frais |

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|-------------------------------|
| Pâtes, dés de volaille et maïs | Endives, fromage et noix | Pomelo | Betteraves vinaigrette | Carottes et chou râpés |
| <i>Sauté de porc au caramel</i> Haricots verts à l'ail | <i>Filet de dinde aux pommes</i> Frites | <i>Paupiette de veau aux raisins</i> Purée | <i>Boulettes de soja, tomates et basilic</i> Poêlée du chef | <i>Poisson du jour</i> Riz |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Yaourt aromatisé | Fruit frais | Compote | Brownie | Fruit frais |

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2020

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|-------------------------|--|--|
| Chou chinois au jambon et à l'emmental | Toast aux sardines | Céleri aux pommes | Potage | Taboulé |
| <i>Pâtes (bio) à l'Italienne Végétarienne</i> | <i>Pilon de poulet sauce Tex Mex</i> Petits pois | <i>Jambalaya</i> Riz | <i>Mijoté de porc au miel</i> Lentilles | <i>Dos de colin Meunière</i> Purée de potiron |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Crème dessert | Fruit frais | Fruit frais | Entremets au chocolat au lait bio | Muffin aux pépites |

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
 * 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.