

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge aux raisins	Betteraves vinaigrette	Radis noir aux pommes
<i>Sauté de volaille au lait de coco</i>	<i>Hachis parmentier</i>	<i>Rôti de porc à la Dijonnaise</i>	<i>Couscous Végétarien</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i>
Haricots panachés	Salade verte	Bâtonnière de légumes	Légumes de couscous/semoule (bio)	Gratin d'épinards et pommes de terre
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Fromage blanc et spéculoos	Gâteau de semoule au lait bio	Fruit frais	Crêpe au sucre

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade au jambon et fromage	Macédoine	Emincé bicolore	Repas de Noël	Endives, fromage et noix
<i>Cordon bleu</i>	<i>Quiche aux légumes</i>	<i>Gratin Malouin</i>		<i>Poisson du jour</i>
Purée au lait bio	Duo de salade et mâche			Semoule
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
Fruit frais	Yaourt velouté	Crème au caramel		Fruit frais

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 Ptite 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
- * Boeuf, 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.

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.