

Semaine du 04 au 08 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Salade de perles océane</i>	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Salade de pommes de terre (bio), maïs et fromage	Potage	<i>Œuf mimosa</i>
<i>Filet de merlu pané au citron</i>	<i>Hachis parmentier</i>	<i>Pizza au thon</i>	<i>Chili végétarien</i>	<i>Rôti de porc à la dijonnaise</i>
<i>Julienne de légumes</i>	Salade verte*	Salade verte*	Riz (bio) et haricots rouges	Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Compote et biscuit	Fruit frais*	Fruit frais*	Yaourt nature sucré	<i>Galette des rois</i>

Semaine du 11 au 15 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes* râpées	<i>Crêpe au fromage</i>	Salade verte*, Edam et Gouda	<i>Crème de potiron</i>	Mousse de foie
<i>Reblochonade</i>	<i>Bœuf façon thaï</i>	<i>Poulet rôti</i>	<i>Galette et saucisse</i>	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i>
Salade verte*	<i>Légumes du wok</i>	<i>Mélange campagnard</i>	Salade verte*	<i>Boulgour aux petits légumes</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>
Duo de fromage blanc (bio) et compote	Fruit frais*	Flan pâtissier (au lait bio)	<i>Riz au lait</i>	Fruit frais*

Semaine du 18 au 22 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes (bio), dés de volaille et maïs	Carottes* (bio) et panais râpés	<i>Pomelo</i>	Potage	Betteraves vinaigrette
<i>Sauté de porc au caramel</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i>	<i>Quiche aux légumes</i>	<i>Steak haché</i>	<i>Chili con carneau</i> Riz
<i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Pommes rissolées</i>	Salade verte*	<i>Poêlée du chef</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>
<i>Yaourt aromatisé</i>	Fruit frais*	<i>Compote de fruits</i>	<i>Chou à la crème</i>	<i>Mousse au chocolat</i>

Semaine du 25 au 29 janvier 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade croquante de chou chinois* et fromage	Toast de sardines	Céleri aux pommes*	Potage	<i>Taboulé</i>
<i>Gratin de pâtes (bio) au fromage</i>	<i>Pilon de poulet sauce tex mex</i>	<i>Jambalaya</i>	<i>Mijoté de porc au miel</i>	<i>Dos de colin meunière</i>
	<i>Petits pois</i>	<i>Riz</i>	<i>Haricots blancs</i>	Carottes vichy
Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<i>Crème dessert</i>	Fruit frais*	Fruit frais*	Entremets au chocolat (au lait bio)	<i>Muffin aux pépites</i>

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.