

Semaine du 1er au 05 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Friand au fromage</u>	<u>Salade de haricots verts au thon</u>	<u>Endives*, jambon et œuf</u>	Potage	<u>Carottes* râpées vinaigrette</u>
<u>Sauté de volaille au lait de coco</u>	<u>Bœuf bourguignon</u>	<u>Paupiette de veau aux raisins</u>	<u>Couscous végétarien</u>	<u>Poisson aux petits légumes</u>
<u>Haricots panachés</u>	<u>Purée de potiron</u>	<u>Bâtonnière de légumes</u>	<u>Semoule et légumes du couscous</u>	<u>Gratin d'épinards et pommes de terre</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage
<u>Fruit frais*</u>	<u>Crêpe de la Chandeleur</u>	<u>Gâteau de semoule (au lait bio)</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Fromage blanc et Spéculoos</u>

Semaine du 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Potage</u>	<u>Pâtes (bio) au surimi et poivrons</u>	<u>Pamplemousse</u>		<u>Salade verte* (bio) au jambon et fromage</u>
<u>Cordon bleu</u>	<u>Steak haché</u>	<u>Poulet sauce basquaise</u>		<u>Gratin malouin végétarien</u>
<u>Purée</u>	<u>Jeunes carottes</u>	<u>Blé (bio) et poêlée basquaise</u>		<u>Fromage ou Laitage</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		<u>Far breton</u>
<u>Fruit frais*</u>	<u>Crème au caramel</u>	<u>Yaourt velouté</u>		

Semaine du 15 au 19 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Betteraves vinaigrette</u>	<u>Carottes* râpées à l'orange</u>	<u>Macédoine de légumes</u>	<u>Potage</u>	Pommes de terre au thon tomaté
<u>Escalope de dinde à la crème</u>	<u>Bœuf au paprika</u>	<u>Calamars à la romaine</u>	<u>Parmentier végétarien aux lentilles</u>	<u>Poisson pané</u>
<u>Pâtes</u>	<u>Haricots verts</u>	<u>Riz</u>	<u>Salade verte*</u>	<u>Boulgour (bio) et ratatouille</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>
<u>Chocolat liégeois</u>	<u>Beignet</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Fromage blanc</u>	<u>Fruit frais*</u>

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 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
 * 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.