

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>	✱ Endives*, jambon et œuf	Potage	✱ Carottes* râpées vinaigrette
<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	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
✱ Fruit frais*	Crêpe de la Chandeleur	Gâteau de semoule (au lait bio)	✱ Fruit frais*	Fromage blanc et Spéculoos

Semaine du 08 au 12 février 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage	<u>Pâtes (bio) au surimi et poivrons</u>	Pamplemousse		✱ Salade verte* (bio) au jambon et fromage
<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>		Fromage ou Laitage
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		<u>Far breton</u>
✱ Fruit frais*	<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>	✱ Carottes* râpées à l'orange	<u>Macédoine de légumes</u>	Potage	Pommes de terre au thon tomate
<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>	Riz	✱ Salade verte*	<u>Boullgour (bio) et ratatouille</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Chocolat liégeois</u>	<u>Beignet</u>	✱ Fruit frais*	Fromage blanc	✱ Fruit frais*

**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 Ptiite 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.**