

Semaine du 06 au 09 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 LUNDI <i>de Pâques</i>	  <u>Chou blanc* (bio), jambon et fromage</u>	<u>Salade de cœurs de palmier</u>	<u>Râpé de légumes</u>	 Pâté de campagne
	<u>Cordon bleu</u> <i>Purée</i>	<u>Poulet basquaise</u>   <u>Boulgour (bio)</u> <u>Poêlée basquaise</u>	<u>Gratin malouin végétarien</u>  <u>Chou-fleur</u>	<u>Poisson du jour</u>  Riz
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>
	<u>Crème à la vanille</u>	 <u>Yaourt velouté</u>	 <u>Gâteau de semoule au caramel (au lait bio)</u>	 <u>Fruit frais*</u>

Semaine du 12 au 16 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  <u>Carottes* râpées à l'orange</u>	Pizzetta	 <u>Céleri* mimosa</u>	 <u>Salade César*</u>	  <u>Concombre* (bio) et fromage de brebis</u>
<u>Escalope de dinde à la crème</u> <u>Pommes rissolées</u>	<u>Mijoté de porc</u>  <u>sauce dijonnaise</u> <u>Petits pois</u>	<u>Lasagnes végétariennes</u>    <u>Salade verte*</u>	<u>Rougail de saucisse</u>   <u>Riz (bio)</u> <u>Légumes du rougail</u>	<u>Gratin de poisson</u> <u>Purée de légumes</u>
Fromage ou Laitage	<u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Flan nappé au caramel</u>	  <u>Fruit frais*</u>	<u>Compote de fruits</u>	<u>Poire pâtissière au chocolat</u>	<u>Tarte aux pommes</u>

Semaine du 19 au 23 avril 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <u>Betteraves vinaigrette</u>	Macédoine de légumes	 <u>Chou blanc* aux lardons</u>	  <u>Salade verte*, pommes (bio), fromage et croûtons</u>	<u>Pommes de terre au thon</u> <u>tomaté</u>
<u>Nuggets de volaille</u> <i>Pâtes</i>	<u>Couscous végétarien</u>   <u>Semoule (bio)</u> <u>Ratatouille</u>	<u>Curry de volaille</u>  <i>Riz</i>	<u>Jambon braisé</u>  <i>Purée</i>	<u>Bœuf au paprika</u>  <u>Haricots verts</u>
Fromage ou Laitage	 <u>Fromage ou Laitage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Chocolat liégeois</u>	 <u>Fruit frais*</u>	  <u>Fruit frais*</u>	 <u>Milk shake à la banane</u>	 <u>Clafoutis (au lait bio)</u>

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle.



 **Producteurs locaux :**
 * Fromagerie L'Étable Ronde, Plélan Le grand
 * Crêperie Le Guen, la Chapelle Bouexic
 * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Iff, Beignon
 * Pain : La Petite Boulangerie 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
 * Crêmerie : 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.**

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