

Semaine du 10 au 14 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique	Salade, tomates (bio) et fromage de brebis	Concombre sauce bulgare	Jeudi de l'Ascension	
<i>Nuggets végétariens</i> Petits pois	<i>Rougaill de saucisse</i> Riz	<i>Boeuf à la Provençale</i> Légumes sautés		
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
Fruit frais	Yaourt nature sucré	Millefeuille		

Semaine du 17 au 21 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Niçoise	Œuf mayonnaise	Cake aux légumes	Duo de saucissons	Betteraves vinaigrette
<i>Jambon grillé</i> Pâtes	<i>Boulettes de soja, tomates et basilic</i> Haricots panachés	<i>Sauté de porc</i> Carottes Vichy	<i>Dos de colin Meunière</i> Gratin de brocolis et mozzarella	<i>Filet de dinde grillé</i> Pommes rissolées
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais	Riz au lait au caramel	Fruit frais	Tarte au citron	Glace

Semaine du 24 au 28 mai 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lundi de Pentecôte	Toast au thon	Radis et beurre	Concombre (bio) et fromage de brebis	Tomates (bio) au fromage à l'huile d'olive
	<i>Viennoise de volaille</i> Ratatouille	<i>Quiche Lorraine</i> Salade panachée	<i>Pilon de poulet</i> Semoule aux petits légumes	<i>Parmentier végétarien aux lentilles (bio)</i> Salade verte
	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Fromage blanc	Eclair au chocolat	Compote

Semaine du 31 mai au 04 juin 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre, jambon et tomates	Crêpe au fromage	Méli-mélo de légumes (carottes, céleri, maïs, cœurs de palmiers et petits pois)	3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!	Pâté de foie
<i>Paupiette de veau</i> Petits pois à la française	<i>Tartiflette végétarienne</i>	<i>Rôti de dinde forestier</i> Riz		<i>Carbonara de poisson</i> Brocolis aux lardons
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
Liégeois au chocolat	Fruit frais	Mousseline aux fruits		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 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.