

Semaine du 07 au 11 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|--|---------------------------------------|--|
| Perlines au surimi | Duo de melon et pastèque | Emincé de volaille, céleri-rave et fromage | Œuf mayonnaise | Salade de concombre (bio), maïs et fromage |
| <i>Nuggets de volaille</i> <i>Printanière de légumes</i> | <i>Hachis parmentier</i> <i>Salade verte</i> | <i>Pâtes Carbonara</i> | <i>Lieu aux petits légumes</i> Riz | <i>Dal de lentilles au lait de coco et blé</i> |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Fruit frais | Yaourt | Compote | Fruit frais | Fraisier |

Semaine du 14 au 18 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--------------------------------|---|
| Salade de riz océane | Tomates vinaigrette | Râpé bicolore | Pastèque | Muffin au fromage de chèvre |
| <i>Sauté de poulet à la crème</i> <i>Carottes au cumin</i> | <i>Mijoté de bœuf</i> <i>Pommes rissolées</i> | <i>Lasagnes</i> <i>Salade verte</i> | <i>Chili végétarien</i> Riz | <i>Poisson du jour à l'oseille</i> <i>Légumes poêlés</i> |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Fruit frais | Crème au chocolat | Flan nappé au caramel | Fruit frais | Rocher à la noix de coco |

Semaine du 21 au 25 juin 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|----------------------------------|--|
| Perles Océane, tomates (bio) et œuf | Concombre et fromage de brebis | Mortadelle | Melon | Pommes de terre au thon |
| <i>Saucisse grillée</i> <i>Purée de patates douces</i> | <i>Filet de merlu pané</i> <i>Pâtes</i> | <i>Émincé de bœuf au paprika</i> Boullgour | <i>Gratin vendéen végétarien</i> | <i>Pilon de poulet sauce tex mex</i> <i>Ratatouille</i> |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Fruit frais | Fromage blanc | Salade de fruits | Gâteau de semoule | Brownie |

Semaine du 28 juin au 02 juillet 2021

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--------------------------------------|---|
| Œuf mayonnaise | Carottes râpées | Concombre émincé | Salade cavaillon de tomates et melon | Céleri râpé |
| <i>Pâtes à bolognaise végétarienne</i> | <i>Mijoté de porc au miel</i> <i>Frites</i> | <i>Jambon grillé</i> <i>Crumble de courgettes</i> | <i>Brochette de volaille</i> Riz | <i>Dos de colin rôti</i> <i>Semoule aux petits légumes</i> |
| Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| Velouté aux fruits | Fruit frais | Tarte au chocolat | Glace | Roulé à la confiture |

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 Piite 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
 * 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.