

Proposition des menus sur 20 repas à compter du 04 Septembre au 20 Octobre 2023

S/M	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Mercredi
1	Charcuterie cornichons Cordon bleu de dinde Conchigliette Compote de pommes Banane Biscuit	Salade endives mimolette Dés de pommes Rôti de porc* Semoule bio Fruit	<u>Menu végétarien</u> Melon Riz cantonais végétarien Salade vinaigrette Glace	Brandade de poisson* Emmental râpée Salade vinaigrette Fruit	<u>ALSH</u> Concombre à la crème Chili con carne (Viande haché*local) Riz bio Yaourt brassé aux fruits
2	Carottes râpées Omelette (maison) Emmental râpée Frites (fraîche) Beignet fourré chocolat	<u>Menu végétarien</u> Taboulé à l'orientale Tarte (maison) Tomates/fromage/basilic Salade vinaigrette Fruit	Concombre (bio) à la crème Crousty de poulet* Coquillettes Gervita fraise melba	Salade Stasbourgeoise Filet de poisson*(du jour) Riz bio Ile flottante	Hachis Parmentier (Maison) (Viande haché*local) Salade vinaigrette Maestro chocolat

Menu donnés à titre indicatif, susceptibles de changement selon approvisionnement ou modifications de plannings scolaires



<i>SM</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>	<i>Mercredi</i>
3	Salade coleslaw Blanquette de dinde Champignons frais Riz bio Yaourt bio	Betteraves rouges Aux pommes Sauté de porc au curry Haricots verts au beurre Crème dessert au caramel	Tomates Mozzarella Steak haché*frais VBF Purée (maison) Fruit	Salade de cervelas Filet de poisson*(du jour) Sauce beurre citronné Riz bio <i>Gâteaux d'Anniversaire</i>	Salade marco-polo Croque-monsieur (Maison) Salade vinaigrette Maestro chocolat
4	Carottes râpées œuf dur Boulettes de boeuf à la tomate Semoule bio Fromage Fruit	Concombre (bio) vinaigrette Spaghettis bio à la Carbonara Emmental râpée <i>Tarte aux pommes</i>	Salade piémontaise Filet de poulet à la crème et champignons Boulgour (bio) Banane chocolat	Duo de saucisson Filet de poisson*(du jour) Sauce Estuaire Pommes de terre vapeur Fromage blanc	Carottes râpées Omelette (maison) Emmental râpée Frites (fraîche) Fruit

Menu donné à titre indicatif, susceptibles de changement selon approvisionnement ou modifications de plannings scolaires

Proposition des menus sur 20 repas à compter du 04 Septembre au 20 Octobre 2023

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Mercredi
SM			Hachis	<u>Menu Breton</u>	Rillettes de maquereaux (Maison)
5	Radis rose	Cocktail de crevettes	Parmentier	Galette*local saucisse*	Tarte (maison)
	Chipolatas	Paupiette de dinde	(Maison)	Salade vinaigrette	Tomates/fromage/basilic
	Lentilles / carottes	Petits pois carottes	(Viande haché*local)	Fromage bio	Salade vinaigrette
	Fromage	Fromage	Salade vinaigrette	Crêpe* local	Fruit
	Fruit	<u>Pâtisserie</u>	Maestro chocolat	Caramel beurre salé(maison)	

Menu donnés à titre indicatif, susceptibles de changement selon approvisionnement ou modifications de plannings scolaires

* = Local

Nos fournisseurs

Produits surgelés : Pomona Passion Froid - Carquefou

Epicerie : Pomona Episaveur - Saint-jacques de la Lande

Boucherie : Terroir & Tradition, Pléguien

Boulangerie : Fournil , Hodcent - Saint-Quay Portrieux

Fruits & Légumes frais : TerreAzur - Noyal sur vilaine

Poisson Frais : Criée de Saint-Quay Portrieux

Galettes & Crêpes - Gwen - Plourhan

Pommes de terre bio - EARL Fleury - Plourhan

Sovéfrais : Produits laitier - viandes - charcuterie - Tréglamus

