



Menu



Du Lundi 4 Septembre au Vendredi 29 Septembre 2023

lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre	vendredi 08 septembre
Concombre vinaigrette	Melon /Pastèque	Taboulé oriental	Carottes râpées BIO	Saucisson sec Salade verte BIO Pordic
Chili con carne Bœuf	Pané de blé épinard	Carré de porc	Filet de hoki Sauce aneth	Filet de dinde sauce champignons
Riz long BIO	Coquillettes BIO <i>Plérin</i> Sauce tomate	Jardinière de légumes	Semoule BIO	Frites
Petit suisse aux fruits BIO	Yaourt mixé BIO	Chanteneige Fruit	Fruits	Brassé à l'abricot/ fraise Plessala
lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
Piémontaise au jambon 	Riz au thon 	Salade de pâtes - maïs - tomate emmental	Melon / Pastèque	Tomate Bio Pordic
Sauté de porc au chorizo	Sauté de dinde	Chipolatas		Filet de poisson frais <i>Crée de St-Quay</i>
Courgettes BIO	Carottes BIO	Pois maraîcher <i>Finistère</i>	Parmentier légumes	Boulgour
Saint Nectaire AOP				Yaourt aromatisé Malo - Saint- Malo
Fruit	Eclair vanille/chocolat	Fruits au sirop	Mousse au chocolat	
lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
Œufs durs <i>Narzin</i> Salade BIO Pordic	Tomates BIO Pordic	Salade fromagère	Melon /Pastèque	Salade de pomme de terre au thon
Bolognaise (riz/haricots rouges)	Sauté de Bœuf	Cordon bleu	Dos de merlu à la crème de coriandre	Paupiette de dinde
légumes locaux	Pomme de terre	carottes	Semoule BIO	Haricots verts
vache qui rit				
Fruits	Yaourt nature BIO	Fruit	Yaourt de la donaterie La Motte	Crème dessert
lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
Concombre vinaigrette	Salade de pâte à la grecque 	Melon / Pastèque	Carottes rapées	Tomates BIO Pordic
Penne à la carbonara	Rôti de porc longe	Tarte au fromage	Poisson pané	Saucisse Pouldreuzic
	Compote chaude	Salade verte	Carottes	Purée
		Babybel		St paulin
Fruit	Petit suisse	Riz au lait	Crème dessert <i>ty lipous Mouteru</i>	Fruit
Agriculture Biologique	Agriculture Durable	Produit Local	Fait Maison	Viandes de France
Indication d'Origine Protégée	Appellation d'Origine Protégée	Fruits & Légumes de France	BBC - Bleu Blanc Cœur	AOC Appellation d'Origine Contrôlée
Label Rouge	Haute Valeur Environnementale		* POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE : Eglefin, Merlu, Cabillaud, Merlan, Julienne - Crée de St-Quay	

Les menus peuvent être modifiés à tout moment, selon les arrivages et les stocks. Le restaurant scolaire peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit AD / BIO par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.