

Menu

Du Lundi 04 Janvier au Vendredi 29 Janvier 2021



lundi 04 janvier	mardi 05 janvier	mercredi 06 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Soupe de légumes	Œufs durs <i>Naizin</i> Salade BIO <i>Pordic</i>	Cocktail de crevettes	Potage de légumes BIO <i>Pordic</i>	Carottes râpées BIO Salade verte BIO <i>Pordic</i>
Chili con carne (bœuf)	Coquillettes BIO <i>Plérin</i> AB à l'emmental BIO	Boulettes de boeuf	Dos de colin MSC	Saucisse fumée <i>Pouldreuzic</i>
Riz long BIO	Légumes à couscous	Pois maraîcher au beurre <i>Finistère</i>	Semoule BIO	Frites
Edam portion BIO	Chavroux	Chanteneige BIO	Cantal jeune AOP	Gouda portion BIO
Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt Malo BIO <i>Malo</i>	Brassé à la fraise <i>Plessala</i>

lundi 11 janvier	mardi 12 janvier	mercredi 13 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Soupe de légumes	Rillettes du Mans Salade verte BIO <i>Pordic</i>	Soupe de vermicelles au curry	Potage de légumes BIO <i>Pordic</i>	Betteraves rapées BIO <i>Pordic</i>
Gigli Toscani BIO <i>Plérin</i>	Aiguillette de poulet <i>Lanfain</i>	Boulgour forétier	Rôti de porc longue <i>Lamballe</i>	Filet de poisson frais <i>Crée Erquy - St-Quay</i>
à la carbonara <i>Locminé</i>	AB Riz long BIO		Carottes rondelles BIO <i>Pordic</i>	Pommes de terre
Emmental portion	Saint Nectaire AOC	<i>Babybel</i>	Fromage frais 1/2 sel <i>Créhen</i>	<i>Cantadou ail et fines herbes</i>
Pommes BIO <i>Plestan</i>	Fromage blanc aux fruits	Mousse chocolat au lait	Yaourt nature sucré BIO <i>La Motte</i>	<i>Compote de pommes et galettes bretonnes</i>

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	mercredi 20 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Potage de légumes	Piemontaise jambon	Œufs durs <i>Naizin</i>	Soupe de légumes BIO <i>Pordic</i>	Taboulé aux légumes
Nuggets de blé croustillants frais <i>Kervignac</i>	Sauté de dinde <i>Saint-Jean-Brévelay</i>	<i>Panaché exotique (samoussa poulet/poisson/légumes curry)</i>	Coquillettes BIO <i>Plérin</i>	<i>Filet de merlu</i>
<i>Ratatouille</i>	Pois maraîcher au beurre <i>Finistère</i>	<i>Pommes de terre rissolées</i>	à la bolognaise	Jardinière de légumes de saison BIO <i>Pordic</i>
Chanteneige BIO		<i>Camembert portion</i>	<i>Chavroux</i>	Cantal jeune AOP
<i>Gâteau de semoule au lait</i>	Yaourt vanille <i>Plessala</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	Fruit de saison BIO	Yaourt Malo BIO <i>Malo</i>

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	mercredi 27 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Soupe de légumes	Salade de riz aux légumes	Macédoine de légumes jambon <i>Brocéliande</i>	Soupe de légumes	Saucisson à l'ail <i>Brocéliande</i> Salade verte BIO <i>Pordic</i>
Filet de dinde <i>Saint-Jean-Brévelay</i>	Pané blé emmental épinard <i>Kervignac</i>	Croque monsieur	Filet de poisson frais <i>Crée Erquy - St-Quay</i>	Sauté de veau <i>Rennes</i>
Lentilles vertes BIO	Poêlée wok	Salade verte BIO <i>Pordic</i>	Curry de légumes	<i>Haricots coco blancs</i>
<i>Babybel</i>	Saint Nectaire AOC	AB Emmental portion BIO	<i>Camembert portion</i>	Vache qui rit BIO
<i>Crème dessert</i>	Yaourt nature sucré BIO <i>La Motte</i>	Riz au lait	<i>Eclair chocolat / vanille</i>	Pommes BIO <i>Plestan</i>

AB Agriculture Biologique	IAD Agriculture Durable	Produit Local	Fait Maison	Viandes de France
PR Produit Label Rouge	MSC - Pêche Durable	Fruits & Légumes de France	BBC - Bleu Blanc Cœur	<i>Menu sans viande / sans poisson</i>
AOC Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée	Nos poissons sont garantis hors zones de pêche FAO 61/67/71/77/81/87/88 (Pacifique)		POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE : Eglefin, Merlu, Cabillaud, Merlan. Crée Erquy - St-Quay

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