

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Choux bicolores aux pommes	Salade verte BIO Pordic fromagère (fêta, bleu, emmental)	Pâté campagne Hénaff Pouldreuzic	Radis rose Salade verte BIO Pordic	Soupe de légumes
Nuggets de blé croustillants frais Kervignac	Sauté de Bœuf au soja Guingamp	Saucisse Hénaff Pouldreuzic	Escalope de dinde à la moutarde Saint-Jean-Brévelay	*  Filet de poisson frais Créée St-Quay
Purée de potiron bleu de Hongrie BIO Plénée Jugon	Poêlée Asiatique	Haricots verts	Frites	Semoule couscous BIO à l'Indienne
Fromage portion		Babybel BIO	Cantal jeune AOP	Fromage frais 1/2 sel Créhen
Brassé à la fraise Plessala	Fruit de saison BIO	Gâteau de semoule au lait	Fruit de saison	Yaourt Malo BIO Malo

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
<b>Férié</b>	Piemontaise au thon	Salade verte BIO Pordic Féta	Betteraves rapées crues BIO Pontivy	Soupe de légumes BIO Pontivy
	Filet de dinde BIO Saint-Fulgent	Poêlée de légumes, Gnochetti aux fromages	Marmite Espagnole	*  Filet de poisson frais Créée St-Quay
	Pois maraîcher au beurre Finistère	Chavroux	Chanteneige BIO	Pommes de terre BIO rissolée au beurre Pordic
	Yaourt nature sucré BIO La Motte	Emmental portion BIO	Crème dessert vanille BIO	Gouda portion BIO
		Eclair vanille		Yaourt Malo BIO Malo

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Œufs durs Naizin Salade verte BIO Pordic	Carottes râpées BIO Salade verte BIO Pordic	Taboulé oriental	Radis Salade verte BIO Pordic	Potage de légumes BIO Pordic
Pané blé emmental épinard Kervignac	Blanquette de veau Rennes	Gratin de choux fleurs et pommes de terre	Hachis-parmentier de bœuf BIO (Lait / emmental / beurre BIO)	*  Filet de poisson frais Créée St-Quay
Ratatouille	Coquillettes BIO Plérin	Rôti porc cuit fumé	Vache qui rit BIO	Riz long BIO façon pilaf
Cantal jeune AOP	Saint Nectaire AOC		Crème dessert	Babybel
Yaourt aux fruits mixés BIO	Brassé à la fraise Plessala	Crème dessert	Compote de pommes	Mousse au chocolat

lundi 19 avril	mardi 20 avril	mercredi 21 avril	jeudi 22 avril	vendredi 23 avril
Betteraves rapées crues BIO Pordic	Salade de riz au thon	Salade coleslaw	Piemontaise jambon	Potage de légumes BIO Pontivy
Poêlée de légumes - Gnochetti - Béchamel au fromage	Emincés de porc Lamballe au caramel	Croque monsieur au jambon Locminé	Aiguillette de canard Saint-Jean-Brévelay	*  Filet de poisson frais Créée St-Quay
Chavroux	Pois maraîcher au beurre Finistère	Salade verte BIO	Lentilles vertes BIO	Semoule couscous BIO
Riz au lait	Edam BIO	Camembert portion	Saint Paulin BIO	Sauce beurre blanc
	Fruit de saison BIO	Compote multifruits	Pommes BIO Plestan	Saint Nectaire AOC

Agriculture Biologique	Agriculture Durable	Produit Local	Fait Maison	Viandes de France
Produit Label Rouge	MSC - Pêche Durable	Fruits & Légumes de France	BBC - Bleu Blanc Cœur	Menu sans viande / sans poisson
Appellation d'Origine Contrôlée	Appellation d'Origine Protégée	<b>Férié : Lundi 05 Avril 2021</b> <b>Vacances de Pâques semaine 17 et 18</b>		* <b>POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE : Eglefin, Merlu, Cabillaud, Merlan, Julienne. Créée St-Quay</b>

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 AB / BIO par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.