

## Menu

Du Lundi 26 Avril au Vendredi 30 Avril 2021

| lundi 26 avril                           | mardi 27 avril                        | mercredi 28 avril                  | jeudi 29 avril                  | vendredi 30 avril                                |
|--|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|--|
| Concombre<br>Crème ciboulette            | Radis rose<br>Salade verte BIO Pordic | Rillette Hénaff BBC<br>Pouldreuzic | Carottes râpées BIO<br>Pordic   | Betteraves persillées<br>Salade verte BIO Pordic |
| Coquille BIO à la bolognaise<br>Bœuf BIO | Sauté de porc<br>Lamballe             | Cordon bleu                        | Boulette de soja à la tomate    | *  Filet de poisson frais<br>Créée St-Quay       |
| Fromage frais 1/2 sel Créhen             | Haricot vert fin                      | Frites                             | Lentilles vertes BIO            | Semoule couscous BIO à l'Indienne                |
| Crème dessert BIO                        | Compote de pommes                     | Babybel BIO<br>Fruit de saison     | Cantal jeune AOP<br>Riz au lait | Yaourt Malo BIO<br>Saint-Malo                    |

|   |  |   |                                      |  |
|---|--|---|--------------------------------------|--|
| Agriculture Biologique<br>Produit Label Rouge<br>Appellation d'Origine Contrôlée              | Agriculture Durable<br>MSC - Pêche Durable<br>Appellation d'Origine Protégée | Produit Local<br>Fruits & Légumes de France | Fait Maison<br>BBC - Bleu Blanc Cœur | Viandes de France<br>Menu sans viande / sans poisson |
| * POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE : Eglefin, Merlu, Cabillaud, Merlan, Julienne - Créée 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.

Pour la sécurité des enfants, l'établissement utilise la solution e-pack HYGIENE. Des contrôles de surfaces et alimentaires sont réalisés fréquemment et de façon aléatoire par le laboratoire d'analyses LABOCEA