

































lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Férié 	Salade verte à l'emmental	 Salade strasbourgeoise	 Salade de riz au thon	Carottes râpées
	 Chipolata grillée	 Filet de colin Sauce tomate	 Sauté de dinde	Nuggets de blé
	 Lentilles Bio	  Carottes Bio persillées	 Haricots coco à la tomate	 Purée de brocolis
	Riz au lait	Rondelé Fruits de saison	Brie Gâteau au chocolat maison	Edam Yaourt mandarine Bio Plessala 

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
 Tomate vinaigrette	 Charcuterie	 Concombre	Carottes râpées	Œufs mayonnaise
 Tagliatelles à l'emmental Bio	 Blanquette de veau	 Hachis parmentier Salade verte Bio Pordic	 Escalope de dinde sauce graine de moutarde	Filet de poisson frais sauce crevette Criée de St Quay
Ratatouille	 Riz pilaf BIO		 Boulgour Bio	 Pomme de terre vapeur
Cantal			Cantadou	
Fruits de saison	 Yaourt citron Bio La Motte	 Yaourt aux fruits	Glace fruitti	Salade de fruits

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
 Piémontaise jambon	 Tomate	Pamplemousse	 Carottes râpées	 Taboulé oriental
 Rôti de dinde	 Bœuf bourguignon Bio	Boulette de tomate	 Rôti de porc aux épices italiennes	Pané de poisson
 Pois maraîcher au beurre	 Semoule Bio	 Penne BIO Plérin	Frites	 Haricots verts
Vache qui rit	Gouda	 St nectaire AOP	Emmental	
Mousse au chocolat	Fruits de saison 	Flan caramel	Fruits de saison	 Yaourt nature sucré Bio Mousturu 

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
 Salade de pâtes Bio à la mexicaine Plérin	Œufs vinaigrette	 Salade de tomate	Radis	 Carottes râpées
Pané de blé	 Paupiette de dinde	 Sausisse	 Filet de colin à la crème	 Coquillettes Plérin
 Courgettes Bio	 Carottes	Purée	 Semoule de blé	 Carbonara
Camembert			Kiri	Cantadou
Glace timbale	Fruits de saison	Crème dessert	 Yaourt mandarine Bio Plessala 	Salade de fruits

 Agriculture Biologique	 Viande origine France	 Viandes de Bretagne	 Fait Maison	 Haute Valeur Environnementale
 Label Rouge	 MSC - Pêche Durable	 Fruits & Légumes de France	 BBC - Bleu Blanc Cœur	
 Appellation d'Origine Contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	 IGP Indication Géographique Protégée	* POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE : Eglefin, Merlu, Cabillaud, Merlan, Julienne. Criée St-Quay / Erquy / Boulogne	

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.