

Menu

Du Lundi 01 Mai au Vendredi 26 Mai 2023

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
Tomates Vinaigrette	Œufs à la mayonnaise Salade BIO	Férié	Concombres	Carottes rapées BIO
Crispy de blé	Boulette de bœuf BIO		Filet pané sauce tomate	Roti de dinde sauce moutarde
Haricots verts BIO au beurre	Coquille		Riz long BIO	Pomme de terre sautées
	Brie		Chanteneige BIO	Vache qui rit
Yaourt mixé BIO	Fruits de saison		Fruits de saison	Mousse au chocolat

lundi 06 mai	mardi 07 mai	mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
Tomates	Carottes rapées BIO	Férié	Férié	Pont de l'Ascension
Dos de colin d'Alaska aux câpres	Paëlla végétarienne			
Boulgour BIO	Saint nectaire AOP			
Vache qui rit BIO	Maestro			
Fruit de saison				

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
Œufs	Tomate vinaigrette	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail	Taboulé oriental
Gnocchetti BIO Plérin	Sauté de dinde aux champignons	Galette au fromage Salade verte BIO Pordic	Dos de merlu à la crème de carottes	Sauté de bœuf BIO au curry
à la carbonara	Carottes BIO	Emmental	Pommes de terre BIO au beurre	Pois maraichers
Fruits de saison BIO	Camembert BIO	Riz au lait	Crème dessert Ty Lipous Moustéru	Yaourt framboise La M
	Semoule			

lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
Férié	Carottes rapées BIO	Concombres	Tomate	Radis
	Filet de poulet à la basquaise	Dos de merlu sauce citron	Rôti de porc longe	Pané de blé épinards
	Haricots verts BIO/pomme de terre	Semoule de blé BIO	Compote chaude	Courgettes BIO
	Emmental	Camembert	Saint Paulin	Cantadou ail et fines herbes
	Petits suisse BIO	Fruits de saison BIO	Crème à la vanille	Fruits de saison BIO

Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
Tomates	Œufs	Salade de riz	Concombres	Menu à thème Bretagne
Colin d'Alaska sauce tomate	Tagliatelles	Rôti de dinde à la graine de moutarde	Croque monsieur	Pâté de campagne BIO Salade BIO
lentilles vertes BIO	Carottes sautées à la tomate	Ratatouille	Salade verte Bio	Galette saucisse
Vache qui rit	Chèvre frais	Babybel		Far breton
Yaourt fraise/abricot/citron HVE Plessala	Fruits de saison BIO	Yaourt nature Pessala	Fruits de saison BIO	Jus de pomme Bio P
Agriculture Biologique	Agriculture Durable	Produit Local	Fait Maison	Viandes de France
Label Rouge	Appellation d'Origine Protégée	Fruits & Légumes de France	BBC - Bleu Blanc Cœur	Appellation d'Origine Contrôlée
IGP Indication Géographique Protégée	Haute Valeur Environnementale	MSC - Pêche Durable	* 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 peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit AD / BIO par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.