

Semaine du 03 au 07 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon*	Salade de tomates* mimosa	Filet de maquereau au citron	Salade de blé aux crevettes	Rillettes et cornichons
<u>Poulet rôti</u> <u>Pommes rissolées</u>	<u>Bœuf à la provençale</u> <u>Semoule / Courgettes</u>	<u>Rougaill de saucisse</u> <u>Riz / Légumes du rougaill</u>	<u>Cordon bleu</u> <u>Pommes de terre / Haricots</u> <u>verts</u>	<u>Ravioles de saumon</u> <u>Salade verte*</u>
Fromage ou Laitage	Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Yaourt velouté	Crumble aux fruits	Fruit frais*	Ile flottante	Fruit frais*

Semaine du 10 au 14 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade* verte, Edam et Gouda	Duo de melon* et pastèque	Pâtes au thon	Râpé de courgettes* au curry	Piémontaise
<u>Jambon grillé sauce charcutière</u> <u>Lentilles au jus</u>	<u>Boulettes de bœuf</u> <u>Tomates à la provençale / Riz</u>	<u>Longe de porc marinée</u> <u>Carottes Vichy</u>	<u>Poisson meunière</u> <u>Semoule</u>	<u>Sot-l'-y-laisse de dinde aux pommes</u> <u>Poêlée de légumes</u>
Fromage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Fruit frais*	Entremets à la vanille	Cocktail de fruits	Fromage blanc	Far breton (au lait bio)

Semaine du 17 au 21 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon*	Pastèque*	Rillettes de saumon	Concombre* et fromage de brebis
<u>Viennoise de volaille</u> <u>Haricots verts / Pommes de terre</u>	<u>Pâtes à la Carbonara</u> <u>Salade verte*</u>	<u>Rôti de bœuf froid</u> <u>Chips</u> <u>Salade panachée*</u>	<u>Fondant de porc au miel</u> <u>Carottes glacées</u>	<u>Parmentier de poisson</u> <u>Salade verte*</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage
Fruit frais*	Yaourt velouté	Fruit frais*	Clafoutis aux pépites de chocolat	Purée de pommes

Semaine du 24 au 28 septembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cake aux légumes	Sardines au citron	Pamplemousse	Tomates* et mozzarella	Carottes* râpées
<u>Paupiette de veau sauce paprika</u> <u>Purée de petits pois</u>	<u>Carbonade de bœuf</u> <u>Haricots blancs à la tomate</u>	<u>Gratin malouin</u> <u>Pommes de terre</u>	<u>Couscous maison</u> <u>Légumes du couscous / Semoule</u>	<u>Poisson pané</u> <u>Brocolis</u> <u>Riz</u>
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage
Fruit frais*	Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe	Crème dessert	Glace	Fruit frais*

Le menu en italique et souligné est le menu proposé aux convives du primaire et maternelle.



Producteurs locaux :

- * Lait et produits laitiers
- * Fruits et légumes
- * Yaourts Bio : Crèmerie d'Ana Soiz à Maure de Bretagne
- * Légumes Bio : Ferme du Vall d'Aff à Beignon
- * Pain : Boulangerie de Plélan le Grand



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.