

Semaine du 1er au 05 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes au thon vinaigrette	<u>Melon*</u>	<u>Terrine de poisson</u>	<u>Emincé* bicolore</u>	<u>Concombre*, mais et fromage</u>
<u>Nuggets de volaille</u> <u>Ratatouille</u> <u>Pommes de terre</u>	<u>Hachis parmentier</u> <u>Salade verte*</u>	<u>Pâtes à la carbonara</u> <u>Salade verte*</u> <u>(Pâtes)</u>	<u>Lieu aux petits légumes</u> <u>Riz</u>	<u>Sauté de porc au curry</u> <u>Lentilles</u> <u>Carottes</u>
<u>Fromage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Fruit frais*</u>	<u>Liégeois au chocolat</u>	<u>Salade de fruits</u>	<u>Tarte au citron meringuée</u>	<u>Semoule au lait</u> <u>(lait bio)</u>



Semaine du 08 au 12 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cervelas aux fines herbes	<u>Tomates* au fromage à l'huile d'olive</u>	<u>Betteraves vinaigrette</u>		<u>Salade de pommes de terre</u>
<u>Jambon grillé</u> <u>Petits pois à la française</u>	<u>Paëlla</u>	<u>Lasagnes à la bolognaise</u> <u>Salade verte*</u>		<u>Poisson du jour</u> <u>Carottes cuites au cumin</u>
<u>Fromage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
<u>Flan nappé au caramel</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Mousse au chocolat</u>		<u>Chou et chantilly</u>

Semaine du 15 au 19 octobre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Concombre vinaigrette*</u>	Taboulé	<u>Salade verte* et fromages de Hollande</u>	<u>Œuf mayonnaise</u>	<u>Carottes* râpées aux raisins</u>
<u>Saucisse grillée</u> <u>Purée</u>	<u>Filet de merlu pané</u> <u>Pommes vapeur</u> <u>Haricots panachés</u>	<u>Emincé de bœuf au paprika</u> <u>Pommes vapeur</u>	<u>Rôti de porc Orloff</u> <u>Cocos blancs</u>	<u>Pilons de poulet sauce tex mex</u> <u>Ratatouille</u> <u>Riz</u>
Fromage ou Laitage	<u>Fromage</u>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<u>Fromage blanc</u>	<u>Mousseline à l'abricot</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Fruit frais*</u>	<u>Crêpe</u>

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.