

Semaine du 05 au 09 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Carottes râpées*	<i>Pâtes au surimi et poivrons</i>	<i>Salade piémontaise</i>	AB Potage	Pâté de campagne
<i>Nuggets de volaille</i> Purée	<i>Emincé de bœuf bourguignon</i> Petits pois	<i>Gratin malouin</i> Chou-fleur AB * Salade verte*	<i>Cuisse de poulet basquaise</i> Pommes à la parisienne	<i>Poisson du jour</i> AB Coquillettes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	<i>Fromage ou Laitage</i>
Yaourt velouté	* AB Fruit frais*	<i>Ile flottante</i>	<i>Muffin aux pépites</i>	* Fruit frais*

Semaine du 12 au 16 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AB Betteraves Val d'Aff	<i>Friand au fromage</i>	* Chou blanc* aux lardons	* Salade César (salade verte*, poulet, croûtons et sauce au parmesan)	* Carottes et panais râpés* AB
<i>Escalope de dinde à la crème</i> Frites	<i>Mijoté de porc à la dijonnaise</i> AB Carottes Vichy	<i>Lasagnes</i> AB * Salade verte*	<i>Rougaill de saucisse</i> AB Riz / Légumes du rougaill	<i>Brandade de poisson</i> * Mâche aux noix*
<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>
* Fruit frais*	<i>Crumble aux fruits</i>	<i>Cocktail de fruits</i>	<i>Fromage blanc au miel</i>	<i>Mousse au chocolat</i>

Semaine du 19 au 23 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de perles océane	<i>Pâté de foie</i>	* Salade au Bleu, tomates et noix*	<i>Potage</i>	<i>Toast aux sardines et salade verte*</i> *
<i>Cordon bleu</i> AB Haricots verts	<i>Duo de poisson sauce dieppoise</i> Semoule	<i>Calamars à la romaine</i> AB Riz / Riz Thai	<i>Hachis parmentier</i> AB * Salade verte*	<i>Jambon braisé à l'ananas</i> AB Petits pois
<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>
<i>Chocolat liégeois</i>	* Fruit frais*	<i>Crème au caramel</i>	* Fruit frais*	<i>Crêpe au sucre</i>

Semaine du 26 au 30 novembre 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
* Endives aux pommes*	<i>Taboulé</i>	<i>Salade de lentilles au saumon fumé</i>	AB * Carottes râpées*	<i>Macédoine au jambon</i>
<i>Filet de merlu pané au citron</i> Boullgour et julienne de légumes	<i>Rôti de porc au jus</i> Gratin de chou-fleur	<i>Pizza</i> AB * Salade verte*	<i>Paëlla</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i> Coquillettes
<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>	<i>Fromage ou Laitage</i>
AB * Fruit frais*	Yaourt nature sucré "La Crème d'Ana Soiz" AB	<i>Compote meringuée</i>	* Fruit frais*	AB Entremets au chocolat au lait bio

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



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

**Produit Bio**



**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

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