

RESTAURANTS SCOLAIRES

lun 02 nov	MENU VEGETARIEN	mer 04 nov	jeu 05 nov	ven 06 nov
Betteraves vinaigrette HVE	Macédoine mayonnaise	Velouté de tomate	Taboulé	Salade de pâtes, fromage, tomate vinaigrette
Hachis parmentier / Salade verte	Croustillant fromager	Filet de merlu sauce hollandaise	Filet de poulet au jus / Printanière de légumes	Pépites de poisson aux 3 céréales
ou			ou	ou
Fricassée de volaille sauce moutarde à l'ancienne / Carottes aux épices	Purée de pommes de terre	Poêlée patates douces	Gratin de pommes de terre au reblochon (plat complet)	Saucisse de strasbourg
Tomme noire	Yaourt BIO + dosette sucre	Camembert BIO	Petit moulé	Haricots beurre
Orange	Galette bretonne	Mousse au chocolat	Kiwi	Brie pointe BIO
lun 09 nov	mar 10 nov	mer 11 nov	MENU VEGETARIEN	ven 13 nov
Coleslaw vinaigrette	Salade de blé, petits pois, maïs vinaigrette	Férié	Salade de pomme de terre, tomate, œuf mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
Filet de colin meunière MSC	Blanquette de volaille		Pizza au fromage	Boulettes d'agneau
ou	ou			ou
Grignotines de porc sauce barbecue	Rissollette au veau sauce tomate		Salade verte	Jambon grillé
Pommes vapeur	Carottes vichy BIO		Gouda	Lentilles
Edam BIO	Chanteneige BIO		Compote	Mimolette
Flan vanille	Clémentine BIO			Tarte aux pommes
lun 16 nov	mar 17 nov	mer 18 nov	MENU VEGETARIEN	ven 20 nov
Macédoine mayonnaise	Taboulé de boulgour	Salade de carotte, chou-fleur, petit pois, maïs vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes au surimi
Gratiné de poisson au fromage MSC	Cordon bleu de volaille	Poulet thaï au lait de coco	Raviolis ratatouille sauce tomate (plat complet végétarien)	Emincé de volaille jus aux herbes
ou	ou			ou
Filet de poulet au jus	Dos de colin sauce oseille	Haricots verts	St Nectaire AOP	Saucisses grillées
Beignets de courgettes	Pâtes	Rondelé	Kiwi	Duo de carottes jaunes et oranges
Coulommiers BIO	Brie	Petits suisses aux fruits		Chantailou
Orange BIO	Crème dessert caramel			Tarte aux abricots
MENU VEGETARIEN	mar 24 nov	mer 25 nov	jeu 26 nov	ven 27 nov
Betteraves vinaigrette HVE	Mousseron de canard cornichon	Pommes de terre au surimi	Haricots verts, emmental vinaigrette	Céleri remoulade
Pané de blé fromage épinards	Filet de poulet au jus	Pilons de poulet coulis de poivrons	Gigot d'agneau jus thym romarin	Tomates farcies au bœuf
	ou		ou	ou
Légumes pot au feu (carottes, poireaux, pdt)	Poêlée bretonne (chou-fleur, haricots verts et beurre, pdt)	Purée de panais	Boulettes de veau au jus	Pavé de hoki crème de ciboulette
Yaourt BIO + dosette sucre	Carré de ligueil	Tartare ail et fines herbes	Haricots blancs	Semoule
Galette bretonne	Poire	Clémentines	Tomme noire	St Paulin
			Clafoutis aux griottes	Compote

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

En rouge: choix contenant du porc

PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE
BIOLOGIQUE