

Menus du restaurant scolaire

de Meslin, Trégomar, La Poterie, Maroué, Saint-Aaron, Beaulieu, Mathurin Méheut et Lavergne



lun 29 sept	mar 30 sept	mer 01 oct	jeu 02 oct	ven 03 oct
Melon	Tomate vinaigrette	Pêches au thon	Betterave rouge et pommes vinaigrette	Saucisson à l'ail
Sauté de porc aux poivrons	Quiche aux fromages	Haché de veau au jus	Sauté de porc aux pommes	Fusillis BIO sauce bolognaise
Frites	Laitue	Pommes de terre sautées	Pomme de terre vapeur	
Crème de gruyère BIO		Rondelé ail et fines herbes BIO	Saint Paulin BIO	Camembert BIO
Pêche	Crème dessert vanille BIO	Purée pommes poires BIO	crumble aux pommes	Poires BIO

lun 06 oct	mar 07 oct	mer 08 oct	jeu 09 oct	ven 10 oct
Carotte cuite vgt	Œufs durs BIO mayonnaise	Salade coleslaw	Macedoine de legumes mayo	Pâté de foie
Rôti de porc aux lardons	Escalope haché de veau braisé	Escalope de volaille viennoise	Galette œuf emmental	Cœur de merlu aux mc
Purée de pommes de terre	Haricots verts HVE	Coquillettes BIO	Laitue	Riz BIO
Chanteneige BIO	Emmental BIO			Camembert BIO
Raisin	Brioche perdue	Yaourt BIO fermier TY LIPOU	Liégeois au chocolat BIO	Poires BIO

lun 13 oct	mar 14 oct	mer 15 oct	jeudi 16 octobre	ven 17 oct
Betteraves rouges BIO au poire	Céleri vinaigrette	Pizza royale	Concombre à la crème	Salami
Saucisse	Raviolis au fromage	Poisson meunière	Rôti de veau sauce crème	Aiguillettes de poulet aux champignons
Petits pois HVE	Laitue	Salsifis persillés	Purée de potiron	Haricots beurres HVE / riz BIO
Gouda BIO			Rondelé ail et fines herbes BIO	
Prunes	Fromage blanc fermier à la framboise	Raisins	Crumble aux pommes	Flan au chocolat BIO

lun 20 oct	mar 21 oct	mer 22 oct	jeu 23 oct	ven 24 oct
Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et fromage)	Trio de chou, comté et jambon	Salade piémontaise	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Surimi mayonnaise
Fusillis BIO sauce carbonara	Cordon bleu	Omelette BIO au fromage	Filet de colin sauce citron	Escalope de volaille marinée
	Pommes de terre sautées	Carottes BIO	Penne BIO	Semoule BIO / Ratatouille BIO
			Chanteneige BIO	
Yaourt vanille BIO	Pomme BIO	Beignet aux framboises	Poire BIO	Fromage frais aux fruits BIO

lun 27 oct	mar 28 oct	mer 29 oct	jeu 30 oct	ven 31 oct
Macédoine mayonnaise	Saucisson sec	Friand au fromage	Carottes râpées BIO aux raisins	Œufs durs BIO mayonnaise
Sauté de bœuf BIO bourguignon	Aiguillettes de volaille au jus	Chipolatas	Galette œuf emmental	Blanquette de poisson
Riz BIO	Purée de pommes de terre	Haricots beurres HVE	Laitue	Choux-fleurs
Babybel BIO	Chanteneige BIO			Rondelé ail et fines herbes BIO
Raisins	Banane BIO	Flan nappé caramel BIO	Ile flottante	Eclair au chocolat

Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un très bon appétit.

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique



HVE: Haute Valeur Environnementale

Produits de la mer issus de la pêche durable



Les viandes bovines, porcines et les volailles sont d'origine française.



La viande du haché de veau est d'origine union européenne.

Les galettes proviennent de chez Bertel à Pleudihen-sur-Rance (22).



Le fromage blanc fermier provient de la ferme des Grands prés à Plessala (22).



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.



Plat végétarien