







# Menus du restaurant scolaire

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



| lundi 01 juin  | mardi 02 juin  | mercredi 03 juin                            | jeudi 04 juin   | vendredi 05 juin                        |
|--|--|---|---|---|
| SALADE FLAMANDE (BETTERAVE AUX POMMES)   | TOMATES VINAIGRETTE  | FRIAND AU FROMAGE                           | SAUCISSON À L'AIL CORNICHON   | CAROTTE RAPEE BIO AU CITRON             |
| JAMBON CHAUD SAUCE BRUNE   | LASAGNES DE LEGUMES BIO CF  | ROTI DE VEAU À L'ESTRAGON                   | FILET DE POISSON FRAIS À LA SICILIENNE  | SAUTE DE PORC AUX HARICOTS BLANCS       |
| PETITS POIS CAROTTES   | SALADE VERTE LAITUE  | SEMOULE COUSCOUS BIO                        | HARICOT BEURRE PERSILLE   |   |
| EMMENTAL PORTION BIO 20G   | VACHE QUI RIT BIO  |   | CAMEMBERT BIO PORTION   |   |
| BANANE BIO   | PECHE AU SIROP   | FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE                 | PUREE POMME ABRICOT BIO   | PANNA COTTA BIO COULIS DE FRUITS ROUGES |
| lundi 08 juin  | mardi 09 juin  | mercredi 10 juin                            | jeudi 11 juin   | vendredi 12 juin                        |
| CONCOMBRE BULGARE  | MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE   | SALADE DE QUINOA FÉTA                       | GASPACHO DE LA PRINCESSE ET LE PETIT POIS  | SALADE PIEMONTAISE                      |
| FILET DE COLIN AU CHORIZO  | CHILI SANS VIANDE           | AIGUILLETTE DE POULET AUX PIMENTS DOUX FUME | LES PETITS COCHONS (JAMBON BLANC, SAUCISSON, SALAMI)  | FILET DE SAUMON A L'OSEILLE             |
| SEMOULE COUSCOUS BIO   | RIZ BIO  | DUO DE COURGETTES                           | Mr PATATE (CHIPS ET MELON)  | JULIENNE DE LEGUMES                     |
|  | KIRI BIO PORTION   | EMMENTAL PORTION BIO 20G                    |   | GOUDA BIO                               |
| CREME DESSERT CARAMEL AF   | POMME BIO  | BANANE BIO                                  | RIZ AU LAIT A LA CITROUILLE DE CENDRILLON   | PÊCHE                                   |
| lundi 15 juin  | mardi 16 juin  | mercredi 17 juin                            | jeudi 18 juin   | vendredi 19 juin                        |
| OEUF DUR BIO MAYONNAISE  | TOMATES VINAIGRETTE  | CAROTTE RAPEE BIO VINAIGRETTE               | SALADE DE RIZ COLORE (RIZ, P.POIS, CAROTTES, MAÏS)  | MELON PORTION                           |
| TAJINE DE LÉGUMES                   | PALERON DE BOEUF AUX OLIVES  | PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX HERBES            | POISSON PANE  | SAUTE DE PORC AUX POIVRONS              |
| SEMOULE COUSCOUS   | BLE BIO  | RATATOUILLE                                 | POEELE CAMPAGNARDE  | HARICOT BEURRE PERSILLE                 |
|  |  |   | CHANTENEIGE BIO   |   |
| CHEESE CAKE  | YAOURT NATURE SUCRE BIO  | CREME DESSERT VANILLE AF                    | NECTARINE   | FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO 50G        |
| lundi 22 juin  | mardi 23 juin  | mercredi 24 juin                            | jeudi 25 juin   | vendredi 26 juin                        |
| MELON PORTION  | OEUF DUR BIO MAYONNAISE  | SALADE DE TOMATE AU MAIS VINAIGRETTE        | SALADE DE CONCOMBRE, RADIS ET FETA VINAIGRETTE  | CAROTTE CUITE VINAIGRETTE               |
| BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE BIO  | POULET BASQUAISE   | CHIPOLATAS                                  | ESCALOPE DE VOLAILLE MARINEE THYM CITRON  | PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE         |
| CAROTTE ETUVEE   | RIZ BIO  | PUREE DE POMME DE TERRE                     | JARDINIERE DE LEGUMES   | RATATOUILLE BIO                         |
| EMMENTAL PORTION BIO 20G   |  | EDAM PORTION BIO                            | BABYBEL BIO   | GOUDA BIO                               |
| ABRICOT  | FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE  | LIEGEOIS VANILLE                            | KIWI BIO  | CREPE CONFITURE DE FRAISE               |

### 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

BIO : Issus de l'agriculture biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

Produits de la mer issus de la pêche durable

Menu végétarien 

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

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

Les paupiettes et haché de veau sont d'origine européenne.

Le sauté de porc et les saucisses proviennent de la ferme de la Grande Lande à Plélio (22)

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

Les galettes, crêpes et le far proviennent de chez Bertel à Pleudihen-sur-Rance (22)

