

Menus du restaurant scolaire

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



lundi 21 sept	mardi 22 sept	mercredi 23 sept	jeudi 24 sept	vendredi 25 sept
SALADE FLAMANDE (BETTERAVE AUX POMMES)	TOMATE VINAIGRETTE (VINAIGRETTE A PART)	NEMS AU POULET	RILLETTE DE PORC	CAROTTE RAPEE BIO VINAIGRETTE
JAMBON GRILL AU FOUR	LASAGNES DE LEGUMES BIO CF ET LAITUE 	ROTI DE VEAU AUX OIGNONS	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE BEURRE CITRONNE	SAUTE DE PORC AU CAMEL
PETITS POIS CAROTTES		SEMOULE COUSCOUS BIO	JULIENNE DE LEGUMES BIO	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES
EMMENTAL PORTION BIO 20G	VACHE QUI RIT BIO			
BANANE BIO	POMME BIO	RIZ AU LAIT VANILLE BIO	CHAUSSON AUX POMMES	YAOURT SUCRÉ BIO
Pays de la Loire				
lundi 28 sept	mardi 29 sept	mercredi 30 sept	jeudi 01 oct	vendredi 02 oct
SALADE BRÉSILIENNE (COEUR DE PALMIER, MAIS, TOMATE)	MACEDOINE DE LEGUMES HVE VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE ET HARICOT VERT VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE PIEMONTAISE
FILET DE COLIN SAUCE CREME CHORIZO	CHILI SANS VIANDE 	AIGUILLETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	DAUBE DE BOEUF BIO PROVENÇALE	PAVE DE POISSON A LA BORDELAISE
SEMOULE COUSCOUS BIO	RIZ BIO	CAROTTE HVE PERSILLEE	PATE BIO COQUILLETTE	POÊLÉE 4 SAISONS
	KIRI BIO PORTION	EMMENTAL PORTION BIO 20G		GOUDA BIO
CREME DESSERT CAMEL AF	PRUNE	BANANE BIO	FAR BRETON AU LAIT FERMIER	RAISIN
lundi 05 oct	mardi 06 oct	mercredi 07 oct	jeudi 08 oct	vendredi 09 oct
SURIMI MAYONNAISE	BETTERAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE	CAROTTE RAPEE BIO VINAIGRETTE	CALAMARD FRIT ET MAYONNAISE DU SOLEIL	SALADE COLESLAW PAE
RAVIOLIS DE LEGUMES BIO 	POISSON PANE	PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX HERBES	CASSOULET	ROTI DE VEAU JUS DE BRAISAGE
	JARDINIERE DE LEGUMES (MIDI)	RATATOUILLE		CAROTTE HVE PERSILLEE
PORT SALUT PORTION			CHANTENEIGE BIO	
BANANE	YAOURT NATURE SUCRE BIO	CREME DESSERT VANILLE AF	TARTE ABRICOTINE	FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO 50G
Occitanie				
lundi 12 oct	mardi 13 oct	mercredi 14 oct	jeudi 15 oct	vendredi 16 oct
SALADE D'ARMOR	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'HIVER (CAROTTE, MAÏS)	BETTERAVE ROUGE BIO AUX ABRICOTS SECS	DUO D'HARICOTS HVE VINAIGRETTE
GALETTE DE BLE AUX PETITS LÉGUMES 	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU JUS	ROTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE	AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX RAISINS	FILET DE COLIN SAUCE CURRY
CAROTTE HVE PERSILLEE	PETITS POIS	HARICOT VERT HVE PERSILLE	PATE BIO COQUILLETTE	JULIENNE DE LEGUMES BIO
EMMENTAL PORTION BIO 20G		EDAM PORTION BIO	BABYBEL BIO	
POIRE BIO	FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE	LIEGEOIS VANILLE	POMME CUITE CAMEL	FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL BIO
Journée du goût : sucré/salé				

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 Plélo (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)

Menus du restaurant scolaire

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



lundi 19 oct	mardi 20 oct	mercredi 21 oct	jeudi 22 oct	vendredi 23 oct
CELERI VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE J+5	SALADE DE RIZ BIO COLORÉ VINAIGRETTE (P. POIS, CAROTTES, MAÏS)	PATE DE CAMPAGNE HVE	CAROTTE RAPEE AUX RAISINS VINAIGRETTE
FILET DE COLIN CRECY	SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE 	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	FISH'N CHIPS DE COLIN	SAUTE DE BOEUF SAUCE TOMATE
RIZ BIO	PATE BIO COQUILLETTE	HARICOT BEURRE HVE PERSILLE	CAROTTE HVE PERSILLEE	POMME DE TERRE VAPEUR
	CAMEMBERT BIO PORTION	CANTAL		EMMENTAL PORTION BIO 20G
CREME DESSERT VANILLE AF	BANANE	POMME BIO	GATEAU AU CHOCOLAT ET BLE NOIR	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP BIO COUPELLE
lundi 26 oct	mardi 27 oct	mercredi 28 oct	jeudi 29 oct	vendredi 30 oct
SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES HVE MAYONNAISE	SALADE DE CHOUX COMTE JAMBON	CELERI REMOULADE	CREPE TOMATE FROMAGE BIO
BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE BIO 	CUISSE DE POULET ROTIE AU JUS	ROTI DE VEAU AUX OIGNONS	SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE	FILET DE HOKI SAUCE HOLLANDAISE
PATE BIO FUSILLI	POTATOES	SEMOULE COUSCOUS BIO	HARICOT VERT HVE PERSILLE	JULIENNE DE LEGUMES BIO
EMMENTAL PORTION 20G			EDAM PORTION BIO	
BANANE	ECLAIR AU CHOCOLAT	YAOURT SUCRÉ BIO	POMME BIO	CREME DESSERT CHOCOLAT AF
lundi 02 nov	mardi 03 nov	mercredi 04 nov	jeudi 05 nov	vendredi 06 nov
SURIMI MAYONNAISE	BETTERAVE MIMOSA	PIZZA ROYALE	SALADE MARAÎCHÈRE	CAROTTE RAPEE BIO VINAIGRETTE
SAUTE DE BOEUF BIO BOURGUIGNON	SAUCE CARBONARA	AIGUILLETTE DE POULET AUX PIMENTS DOUX FUME	ESCALOPE HACHEE DE VEAU BRAISEE	CHILI SANS VIANDE 
CAROTTE HVE PERSILLEE	PATE BIO FUSILLI	RATATOUILLE	SEMOULE COUSCOUS BIO	RIZ BIO
EDAM PORTION BIO			VACHE QUI RIT BIO	
POMME BIO	FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE	BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN	POIRE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT BIO
lundi 09 nov	mardi 10 nov	mercredi 11 nov	jeudi 12 nov	vendredi 13 nov
SALADE DE COEUR DE PALMIER AUX TOMATES	MACEDOINE DE LEGUMES HVE VINAIGRETTE		CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE PAE
SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES		GALETTE ŒUF EMMENTAL ET SALADE	CORDON BLEU DE VOLAILLE
PATE BIO COQUILLETTE	RATATOUILLE			CAROTTE HVE PERSILLEE
EDAM PORTION BIO	BABYBEL BIO			EDAM PORTION BIO
POMME BIO	ORANGE		FROMAGE BLANC FERMIER VANILLE SUCRE	POIRE

Férié

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 Plélo (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)