Menus du restaurant scolaire

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

lundi 27 juil	mardi 28 juil	mercredi 29 juil	jeudi 30 juil	vendredi 31 juil
Melon	Tomate vinaigrette (vinaigrette à part)	Salade d'armor	Macedoine de legumes HVE vinaigrette	Carottes rapees bio au citron
Jambon grill sauce bÉarnaise	Lasagnes de legumes BIO	Rôti de veau à l'estragon	Fish'n chips de colin	Haricot de porc
Pomme de terre sautee		Semoule couscous BIO	Potatoes	
Emmental portion bio 20g	Vache qui rit bio			
Banane BIO	Pêche au sirop	Fromage blanc sucre pot	Muffin au chocolat	Clafoutis aux pommes bio
			BRITISH	
lundi 03 août	**mardi 04 août**	**mercredi 05 août**	**jeudi 06 août**	**vendredi 07 août**
Concombre bulgare	Macedoine de legumes HVE vinaigrette	Salade de quinoa fÉta	Pasteque	Salade à la piémontaise
Filet de colin sauce creme chorizo	Chili sans viande	Aiguillettes de poulet au piment doux fume	Daube de boeuf bio provencale	Filet de saumon sauce beurre blanc
Semoule couscous bio	Riz bio	Duo de courgettes	Pate bio penne	Julienne de légumes BIO
	Kiri bio portion	Emmental portion bio 20g		Gouda bio
Creme dessert caramel af	Pomme bio	Banane BIO	Far breton au lait fermier	Pêche
lundi 10 août	**mardi 11 août**	**mercredi 12 août**	**jeudi 13 août**	**vendredi 14 août**
Champignons a la grecque	Carottes rapees bio vinaigrette	Tomate vinaigrette (vinaigrette à part)	Salade liloise	Pasteque
Galette oeuf emmental / salade	Roti de boeuf froid mayonnaise au curry	Paupiette de volaille aux herbes	Poisson pané	Saute de porc aux poivrons
	Salade de blÉ bio maïs et tomates vinaigrette	Chou romanesco persille	Poêlée campagnarde	Haricots beurre HVE persillé
			Chanteneige bio	
Creme dessert vanille af	Yaourt nature sucre bio	Gateau breton a la framboise	Nectarine	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges
lundi 17 août	**mardi 18 août**	**mercredi 19 août**	**jeudi 20 août**	**vendredi 21 août**
Melon	Oeufs durs bio mayonnaise	Salade de tomate au mais vinaigrette	Salade de concombre, radis et féta vinaigrette	Duo d'haricots vinaigrette
Boulettes vegetales sauce tomate bio	Escalope viennoise	Chipolatas	Brochette de dinde marinée à l'orientale	Pavé de poisson à la bordelaise
Ble bio	Ratatouille	Puree de pomme de terre	Jardiniere de legumes	Julienne de légumes BIO
Emmental portion bio 20g		Edam portion bio	Babybel bio	Gouda bio
Abricot au sirop	Fromage blanc fermier sucré	Liegeois vanille	Kiwi bio	Crêpe 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 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 le 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)

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

Menus du restaurant scolaire

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

lundi 24 août	mardi 25 août	mercredi 26 août	jeudi 27 août	vendredi 28 août
Salade de tomate et mozzarella	Pasteque	SALADE DE RIZ BIO COLORÉ VINAIGRETTE (P.POIS, CAROTTES, MAÏS	Pâté de campagne HVE	Betterave rouge bio vinaigrette
Filet de colin Crécy	Sauce bolognaise vegetarien	Roti de porc aux champignons	Filet de poisson frais sauce beurre citronne	Saute de boeuf sauce tomate
Riz bio	Pates bio coquillettes	Haricots verts hve persilles	Courgettes persillees bio	Pomme de terre vapeur
	Camembert bio portion	Saint paulin BIO portion		Emmental portion bio 20g
Creme dessert chocolat af	Prune	Banane BIO	Gateau au chocolat et ble noir	Abricot

lundi 31 août	mardi 01 sept	mercredi 02 sept	jeudi 03 sept	vendredi 04 sept
Melon	Macedoine de legumes hve au surimi	Pizza royale	Concombre a la menthe	Celeri remoulade
Boulettes bio veggie	Cuisse de poulet rotie au jus	Roti de veau aux oignons	Saute de porc aux poivrons	Filet de hoki sauce hollandaise
Pates bio fusillis	Potatoes	SEMOULE COUSCOUS BIO	Haricots beurre hve persilles	Julienne de légumes BIO
Emmental portion bio 20g			Camembert bio portion	
Nectarine	Eclair a la vanille	Yaourt nature sucre bio	Prune	Creme dessert caramel af

lundi 07 sept	mardi 08 sept	mercredi 09 sept	jeudi 10 sept	vendredi 11 sept
Surimi mayonnaise	Pasteque	Crêpe tomate fromage bio	Betterave aux pommes vinaigrette	Salade de choux comte jambon
Sauté de boeuf aux 4 épices	Sauce carbonara	Aiguillettes de volaille au curry	Escalope hachée de veau sauce crème	Chili sans viande
Ratatouille bio	Pates bio fusillis	Courgettes persillees bio	Semoule couscous BIO	Riz BIO
Saint paulin BIO portion				
Pêche	Brownie aux noix de pécan	Yaourt au citron bio	Nectarine	Liégeois au chocolat bio

lundi 14 sept	mardi 15 sept	mercredi 16 sept	jeudi 17 sept	vendredi 18 sept
Macedoine de legumes HVE mayonnaise	Salade de tomate et mozzarella	Taboulé	Salade d'armor	Melon
Paupiette de veau aux lardons	Cordon bleu de volaille	Filet de colin à l'aneth	Galette oeuf emmental / salade	Sauté de porc au caramel
Pates bio coquillettes	Ratatouille bio	Semoule couscous bio		Carottes hve persillees
Emmental portion bio 20g				Edam portion bio
Pomme bio	Pêche	Fromage blanc fermier sucre	Clafoutis aux pommes bio	Banane BIO

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 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 le 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)

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