

Menus du restaurant scolaire

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



lun 22 avr	mar 23 avr	mer 24 avr	jeu 25 avr	ven 26 avr
Betteraves rouges BIO vinaigrette	Taboulé	Surimi mayonnaise	Concombre vinaigrette	Pâté de campagne HVE
Sauté de porc braisés	Jambon blanc HVE	Quiche aux fromages	Filet de poisson frais sauce hollandaise	Haché de veau sauce crème
Pommes noisettes	Carottes BIO	Laitue	Semoule BIO	Pâtes BIO penne
Crème de gruyère BIO				Camembert BIO
Banane BIO	Flan vanille caramel BIO	Compote de pomme BIO	Entremet praliné	Ananas au sirop BIO
lun 29 avr	mar 30 avr	mer 01 mai	jeu 02 mai	ven 03 mai
Salade d'Armor (choux-fleurs, maïs et fromage)	Salami cornichon		Salade coleslaw	Œuf dur BIO mayonnaise
Rôti de dinde aux champignons	Lasagnes à la bolognaise	Jour férié	Galette œuf emmental	Paupiette de poisson sauce aneth
Purée de pommes de terre	Salade mélangée		Laitue	Riz BIO
				Chanteneige BIO
Pomme BIO	Yaourt brassé aux fruits BIO		Cocktail de fruits BIO	Kiwi BIO
lun 06 mai	mar 07 mai	mer 08 mai	jeu 09 mai	ven 10 mai
Céleri vinaigrette	Macédoine de légumes vinaigrette			
Colombo de dinde	Rôti de porc aux lardons	Jour férié	Jour férié	
Pâtes BIO coquillettes	Petits pois HVE			
Gouda BIO				
Orange BIO	Flan au chocolat BIO			
lun 13 mai	mar 14 mai	mer 15 mai	jeu 16 mai La Réunion	ven 17 mai
Radis et beurre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Concombres tzatziki	Achards de légumes (haricots, carottes, choux)	Salade piémontaise
Fusillis BIO sauce carbonara	Chili sin carne	Boulettes de bœuf au jus	Rougail Saucisse	Filet de maquereau sauce moutarde
	Laitue	Carottes BIO	Riz BIO	Courgettes BIO
	Camembert BIO			Emmental BIO
Yaourt Fermier sucré Moulin Tizon	Pomme BIO	Brownie noix de pécan	Mousse mangue	Banane BIO
lun 20 mai	mar 21 mai	mer 22 mai	jeu 23 mai	ven 24 mai
	Pamplemousse	Terrine de poisson mayonnaise	Carottes râpées BIO aux raisins	Macédoine de légume mayonnaise
	Sauté de porc aux haricots blancs	Lasagnes à la bolognaise	Galette œuf emmental	Blanquette de poisson
Jour férié		Salade mélangée	Laitue	Riz BIO
		Kiri BIO		Rondelé ail et fines herbes BIO
	Yaourt aromatisé BIO	Nectarine	Fromage blanc Fermier au Spéculos	Timbale glace vanille 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

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

