

# Menus du restaurant scolaire

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



lun 27 avr	mar 28 avr	mer 29 avr	jeu 30 avr conte la belle et la clochard	ven 01 mai
Salade coleslaw	Betterave rouge BIO vinaigrette	Crêpe au chèvre et tomate BIO	Salade tomate BIO mozzarella pesto	
Daube de bœuf BIO provençal	Aiguillette de volaille sauce salsa	Saucisse fermière	Boulette de bœuf sauce tomate BIO	
Courgette BIO	Petits pois HVE	Pomme de terre persillée	Spaghettis BIO	
Emmental BIO		Edam BIO	Vache qui rit BIO	
Pêche au sirop (répart)	Crème dessert pistache	Banane BIO	Tiramisu	

lun 04 mai	mar 05 mai	mer 06 mai	jeu 07 mai	ven 08 mai
Œuf dur BIO mayonnaise	Pamplemousse	Macédoine mayonnaise	Salade d'été (concombre, radis, tomate)	
Raviolis aux légumes BIO	Sauté de bœuf 4 épices	Poisson pané	Paleron de bœuf sauce charcutière	
	Haricots verts HVE	Poêlée de légumes	Pomme de terre sautée	
	Babybel BIO	Emmental BIO		
Yaourt fermier vanille	Cocktail de fruits au sirop BIO	Orange BIO	Crème dessert caramel	

lun 11 mai	mar 07 avr	mer 13 mai	jeu 14 mai	ven 15 mai
Carottes cuites HVE vinaigrette	Céleri rémoulade	Tomates vinaigrettes		Piémontaise
Lasagne bolognaise	Escalope de volaille au jus	Rôti de porc aux pruneaux		Poisson meunière
Salade verte	Petits pois carottes HVE	Semoule BIO		Julienne de légumes BIO
		Fromage blanc fermier sucré		
Crème dessert vanille BIO	Yaourt aromatisé BIO			Pommes cubes HVE

lun 18 mai	mar 19 mai	mer 20 mai	jeu 21 mai	ven 22 mai
Salade Armor (chou fleur, emmental, mais, tomate)	Betterave rouge BIO vinaigrette	Concombre vinaigrette	Maquereau	Salade trio de chou comté et jambon
Aiguillette de volaille au piment doux fumé	Hachis parmentier de canard	Filet de colin sauce échalote	Boulette végétale et sauce tomate	Sauté de porc à l'ancienne
Haricot beurre HVE	Salade verte	Poêlée de légumes	Pâtes BIO	Blé BIO
Edam BIO		Emmental BIO	St Paulin BIO	
Fruits exotique HVE	Fromage frais aux fruits BIO	Eclair au chocolat	Banane BIO	Crème dessert vanille

lun 25 mai	mar 26 mai	mer 27 mai	jeu 28 mai	ven 29 mai
	Carotte cuite vinaigrette	Salade de lentille vinaigrette	Salade concombre feta et radis	Tomate vinaigrette
	Joue de porc aux poivrons	Rôti de veau braisé	Filet de saumon au beurre blanc	Chili sin carne
	Pâtes BIO	Haricot vert HVE	Julienne de légumes BIO	Riz BIO
	Tome BIO		Mini cabrette BIO	Edam BIO
	Pêche BIO	Crème dessert chocolat	Beignet framboise	Abricot BIO

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

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique AB



Plat végétarien

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 près à Plessala (22).



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