Menus du restaurant scolaire

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



lundi 16 nov	mardi 17 nov	mercredi 18 nov	jeudi 19 nov	vendredi 20 nov
SALADE FLAMANDE (BETTERAVE AUX POMMES)	OEUFS DURS BIO MAYONNAISE	SALADE MARCO POLO	SALADE D'ENDIVES MIMOLETTE ET NOIX	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE
SAUTE DE BŒUF A LA MEXICAINE	TAJINE DE LÉGUMES	JAMBON GRILL AU FOUR	FRICADELLE SAUCE KETCHUP	FILET DE COLIN SAUCE AUX HERBES
PATES BIO COQUILLETTES		PETITS POIS CAROTTES J+5	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES
EMMENTAL PORTION BIO 20G		EDAM PORTION BIO		
BANANE RUP	RIZ AU LAIT VANILLE BIO	POMME BIO	GAUFRE	YAOURT SUCRÉ BIO
			Hautes de France	
lundi 23 nov	**mardi 24 nov**	**mercredi 25 nov**	**jeudi 26 nov**	**vendredi 27 nov**
SALADE BRESILIENNE (COEURS DE PALMIER, MAIS, TOMATES)	MACEDOINE DE LEGUMES HVE VINAIGRETTE	POTAGE PROVENCAL	CELERI REMOULADE	SALADE PIEMONTAISE
FILET DE COLIN SAUCE CREME CHORIZO	CHILI SANS VIANDE	AIGUILLETTES DE POULET AU PIMENT DOUX FUME	PALERON DE BOEUF PROVENCALE	POISSON PANE
BOULGOUR BIO	RIZ BIO	CAROTTES HVE PERSILLEES	PATES BIO COQUILLETTES	POELEE 4 SAISONS
	KIRI BIO PORTION	EMMENTAL PORTION BIO 20G		GOUDA BIO
CREME DESSERT CARAMEL AF	CLEMENTINE BIO	POIRE BIO	FAR BRETON AUX PRUNEAUX	BANANE RUP
lundi 30 nov	**mardi 01 déc**	**mercredi 02 déc**	**jeudi 03 déc**	**vendredi 04 déc**
CHAMPIGNON À LA GRECQUE	BETTERAVE ROUGE BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES BIO AUX RAISINS VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE COLESLAW PAE
PANE DE BLE FROMAGE EPINARDS	ROTI DE VEAU A L'ESTRAGON	PAUPIETTE DE VOLAILLE AUX OIGNONS	SAUTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE EPINARD
RATATOUILLE	PATES BIO FUSILLIS	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE		SEMOULE COUSCOUS BIO
PORT SALUT PORTION			CHANTENEIGE BIO	
CREPE CHOCOLAT NOISETTE	YAOURT NATURE SUCRE BIO	CREME DESSERT VANILLE AF	POIRE BIO	MOUSSE A LA NOIX DE COCO
lundi 07 déc	**mardi 08 déc**	**mercredi 09 déc**	**jeudi 10 déc**	**vendredi 11 déc**
SALADE D'HIVER (CAROTTES, MAIS)	MACEDOINE DE LEGUMES HVE AU SURIMI	SALADE D'ARMOR	BETTERAVES MIMOSA	SALADE DE DUO HARICOTS HVE VINAIGRETTE
RAVIOLIS AUX FROMAGES	HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU JUS	ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX	AIGUILLETTES DE VOLAILLE AU PAPRIKA	FILET DE POISSON FRAIS SAUCE HOLLANDAISE
	POTATOES	RIZ BIO	HARICOTS VERTS HVE PERSILLES	JULIENNE DE LEGUMES BIO
EMMENTAL PORTION BIO 20G		EDAM PORTION BIO	BABYBEL BIO	
POMME BIO	FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE	LIEGEOIS VANILLE	CLEMENTINE BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT

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 14 déc	mardi 15 déc	mercredi 16 déc	jeudi 17 déc	vendredi 18 déc
CELERI VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MOUSSEROND DE CANARD	PATE EN CROUTE RICHELIEU	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
FILET DE COLIN A L'ANETH	SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	FONDANT DE POULET FARCI AU POTIMARRON	MOELLEUX DE DINDE FORESTIERE	PALERON DE BOEUF SAUCE TOMATE
RIZ BIO	PATES BIO COQUILLETTES	POMMES DE TERRE FRITES DE NOEL	POELEE HIVERNALE	POMMES DE TERRE VAPEUR
	CAMEMBERT BIO PORTION			EMMENTAL PORTION BIO 20G
YAOURT AU CITRON BIO	CLEMENTINE BIO	SAPIN CHOCOLAT	CHOCONUT	ORANGE BIO
			Repas de Noël	
lundi 21 déc	**mardi 22 déc**	**mercredi 23 déc**	**jeudi 24 déc**	**vendredi 25 déc**
SALADE DE POMME DE TERRE ET HARICOT VERT VINAIGRETTE	MACEDOINE DE LEGUMES HVE MAYONNAISE	CREPE AU FROMAGE	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE	
BOULETTE VÉGÉTALE SAUCE TOMATE BIO	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUCISSE	FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE	
PATES BIO COQUILLETTES	POMMES DE TERRE PERSILLEES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	JULIENNE DE LEGUMES	
EMMENTAL PORTION 20G			EDAM PORTION BIO	
CLEMENTINE BIO	YAOURT AROMATISE FRUIT BIO	CREME DESSERT VANILLE AF	ORANGE BIO	
				Férié
lundi 28 déc	**mardi 29 déc**	**mercredi 30 déc**	**jeudi 31 déc**	**vendredi 01 janv**
PAMPLEMOUSSE J+5	SALADE DE COEURS DE PALMIER AUX TOMATES	PIZZA ROYALE	POIREAUX VINAIGRETTE	
HACHIS DE CANARD / SALADE	STEACK HACHE DE BOEUF SAUCE MARCHAND DE VIN	AIGUILLETTES DE POULET SAUCE AUX RAISINS	ROTI DE PORC AUX POIVRONS	
	PETITS POIS	CHOU-FLEUR PERSILLE	SEMOULE COUSCOUS BIO	
EDAM PORTION BIO			VACHE QUI RIT BIO	
CLEMENTINE BIO	FROMAGE BLANC FERMIER SUCRE	DESSERT GELIFIE CARAMEL	ORANGE BIO	
				Férié
lundi 04 janv	**mardi 05 janv**	**mercredi 06 janv**	**jeudi 07 janv**	**vendredi 08 janv**
MACEDOINE DE LEGUMES HVE VINAIGRETTE	OEUFS DURS BIO MAYONNAISE	SALADE COLESLAW PAE	CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET MAIS VINAIGRETTE
LASAGNES BOLOGNAISE (LAITUE INCLUSE) J+4	JAMBON GRILL AU FOUR	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	GALETTE ŒUF EMMENTAL ET SALADE	ROTI DE DINDE SAUCE BRUNE
	CAROTTES HVE PERSILLEES	SEMOULE COUSCOUS BIO		BROCOLIS
EDAM PORTION BIO	BABYBEL BIO			EDAM PORTION BIO
BANANE RUP	ORANGE	CREME DESSERT CARAMEL AF	FROMAGE BLANC FERMIER VANILLE SUCRE	POIRE

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.