



**Menu des restaurants scolaires
du 02 septembre au 18 octobre 2019**

		Entrée	Plat	Fromages ou fruits + Dessert
lundi	02/09/19	Melon	Sauté de dinde £ à l'estragon /Coquillettes bio/râpé	Crème dessert vanille
mardi	03/09/19	Salade de riz bio au thon et maïs	Rôti de porc £ / Compote de pomme	Fromage/Fruits de saison
jeudi	05/09/19	Concombre à la Bulgare	Poisson frais £ sauce citron / Semoule bio	Fromage /Fruits de saison
vendredi	06/09/19	Salade piémontaise maison	Paupiette de veau / Printanière de légumes	/ Yaourt bio £
lundi	09/09/19	Taboulé maison	Poulet rôti label rouge £/ Poêlée Forestière	Fromage / Fruits de saison
mardi	10/09/19	Carottes râpées £ au citron	Poisson frais £ sauce pêcheur / Riz bio	/ Pana-cota
jeudi	12/09/19	Tomate Fêta	Escalope de dinde £ Sauce crème / frites fraîches ou pommes rissolées	Liegeois au chocolat/
vendredi	13/09/19	Pastèque	Pâtes bio à la bolognaise fromage râpé	Fromage blanc bio
lundi	16/09/19	Charcuterie £	Blanquette de veau / Carottes Vichy	Fromage /Fruits de saison
mardi	17/09/19	Melon	Poisson pané sauce tartare / Boulgour bio	Fromage/Crème brûlée
jeudi	19/09/19	Salade russe	Saucisse £ Lentilles bio	Crème mont blanc/biscuit £
vendredi	20/09/19	Salade coleslaw	Bœuf Bourguignon / Purée	Yaourt bio
lundi	23/09/19	Rillettes	Pilon de poulet £ /Petits pois carottes	Fromage/Fruit de saison
mardi	24/09/19	Pastèque	Couscous bio / Merguez £	Fromage/ Tarte aux fruits maison
jeudi	26/09/19	Salade de concombre	Hachis Parmentier maison	Petits suisse
vendredi	27/09/19	Salade Ebly bio	Sauté de porc £ au curry / Coco	Fromage/Mousse au chocolat
lundi	30/09/19	Taboulé maison	Sauté de Bœuf aux carottes	Fromage/Fruit de saison

mardi	01/10/19	Carottes râpé au citron	Poisson frais coulis de poivrons / Riz bio ratatouille	Fromage/ Gâteau ananas maison
jeudi	03/10/19	Maquereau à la tomate	Cordon bleu / Haricots vert bio	Fromage/ compote bio
vendredi	04/10/19	Menu italien	Menu italien	/ Dessert Italien
lundi	07/10/19	Quiche lorraine	Boulette d'agneau sauce tomate / Duo de Choux fleur brocolis bio	Crème à la Vanille/
mardi	08/10/19	Salade de betteraves	Brandade de poisson maison	Fromage/beignet choco
jeudi	10/10/19	Salade tomate mais	Steack végétal sauce tomate / Riz bio	Fromage/Cocktail de Fruits
vendredi	11/10/19	Salade Russe	Sauté de dinde £ au basilic / Quinoa bio	Fromage/Fruit de saison

lundi	14/10/19	Rosette cornichons	Goulasch / Carottes bio	Fromage/Fruit de saison
mardi	15/10/19	Salade coleslaw	Poisson frais sauce oseille / Semoule bio	Far Breton maison/
jeudi	17/10/19	Salade de riz bio et surimi	Palette a la diable / Gratin de courgettes maison	Yaourt bio
vendredi	18/10/19	Salade de concombre à la Bulgare et féta	Poulet £ Basquaise / Frites Fraîches ou Pommes rissolées	Glace

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h le matin, le coût du repas est de 5,95 euros.

Le sigle **£** signifie circuit court agrilocal 22

L'ensemble des viandes sont d'origines françaises

Le poisson est acheté avec les pêcheurs d'Armor (Lanvollon)

En raison du portage de repas pour Chatelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.