

Menu du 2 Mars au 10 Avril 2020

		Entrée	Plats	Fromage ou fruit ou Dessert
lundi	02 /03/20	Bouillon vermicelle	Filet de poisson pané sauce tartare /boulgour bio	Fromage /Fruit de saison
mardi	03/03/20	Taboulé à l'orientale	Grignote de poulet £ / gratin de courgette	Yaourt bio
jeudi	05/03/20	Potage de légumes	Jambon braisé £ / coco à la tomate	Fromage /Fruits de saison bio
vendredi	06/03/20	Salade de mâche croûton emmental..	Pâtes bio bolognaise végétarienne	Gâteau à l'ananas
lundi	09/03/20	Bouillon vermicelle	Sauté de porc £ au curry Breton /mélange de céréales bio	Fromage / Fruits de saison
mardi	10/03/20	Maquereau à la tomate	Carbonnade de bœuf / carottes vichy bio	Riz au lait
jeudi	12/03/20	Potage de légumes	Filet de poisson frais £ /pomme vapeur ratatouille	Fromage / Fruits de saison
vendredi	13/03/20	Carottes râpées	Bouché végétal à l'orientale semoule bio	Petits suisse
lundi	16/03/20	Bouillon vermicelle	Escalope de dinde £ à la crème/purée de patate douce	Fromage /Fruits de saison bio
mardi	17/03/20	Mousse de canard	Filet de poisson frais £ / gratin de choux fleur	Crème au chocolat
jeudi	19/03/20	Potage de légumes	Palette à la diable / Blé bio	Fromage/Fruits de saison
vendredi	20/03/20	Endives aux noix	Croque fromage lentilles bio	Crêpes £
lundi	23/03/20	Bouillon de vermicelle	Couscous maison (semoule bio)	Fromage/Fruits de saison
mardi	24/03/20	Salade de pomme de terre au thon	Galette jambon emmental salade verte	Compote bio biscuit
jeudi	26/03/20	Potage de légumes	Brandade de poisson	Fromage /Fruits de saison
vendredi	27/03/20	Radis beurre	Timbale végétarienne (pâtes bio)	Tarte chocolat maison
lundi	30/03/20	Bouillon de vermicelle	Lasagnes fraîches et salade verte	Fromage/Fruits de saison bio
mardi	31/03/20	Œufs durs mayo	Filet de poisson frais sauce diepoise / riz bio et brocolis	Fromage blanc
jeudi	02/04/20	Potage de légumes	Saucisse sauce moutarde/ Quinoa bio	Fromage/ Fruits de saison
vendredi	03/04/20	Salade de betteraves bio	Fingers aux trois céréales / Frites	/yaourt bio
lundi	06/04/20	Bouillon de vermicelle	Boulettes d'agneau sauce tomate / coquillettes bio	Fromage/Fruits de saison
mardi	07/04/20	Friand	Poulet à l'estragon/Printanières de légumes	Crème brûlée maison bio
jeudi	09/04/20	PORTUGAL	MENU PORTUGAL	/ PORTUGAL

vendredi	10/04/20	Salade de maïs bio	Hamburger / salade verte	/Glaces
----------	----------	---------------------------	--------------------------	---------

* *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.

Les menus grisés sont les végétariens .

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.