

Menu de MARS à AVRIL 2021

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	08/03/21	Bouillon vermicelle	Boulette d' agneau sauce tomate/semoule bio	Fromage et fruits de saison bio
mardi	09/03/21	Maïs bio vinaigrette	Filet de poisson frais £ sauce dieppoise/Ratatouille et riz bio	Petit suisse
jeudi	11/03/21	Potage parmentier	Steak végétal /coco à la tomate	Tartelette chocolat
vendredi	12/03/21	Salade de riz bio au thon	Émincé de volaille sauce chasseur printanière de légumes	Fromage et fruit de saison
lundi	15/03/21	Bouillon de légumes	Aiguillette de poulet crème de champignons quinoa Bio	Fromage et fruits de saison Bio
mardi	16/03/21	Mesclun de salade mimolette et croûtons	Filet de poisson frais pâtes bio sauce citron	Fromage blanc
jeudi	18/03/21	Potage Dubarry	Croque fromage duo de haricots vert bio	Semoule au lait
vendredi	19/03/21	Salade de betteraves bio	Rôti de porc sauce moutarde frites fraîches	Fromage et fruits de saison
lundi	22/03/21	Bouillon vermicelle	Tajines de poulet aux lentilles bio	Fromage et fruits de saison bio
mardi	23/03/21	Salade coleslaw	Carbonnade de bœuf vbf pomme vapeur	Yaourt bio
jeudi	25/03/21	Potage Conti	Lasagnes de légumes salade verte	Poire au chocolat
vendredi	26/03/21	Œufs durs mayonnaise	Choucroute de la mer	Fromage et fruit de saison
lundi	29/03/21	Salade russe	Couscous maison	Fromage et fruit de saison bio
mardi	30/03/21	Carottes râpées bio	Hachis parmentier maison	Compote bio
jeudi	01/04/21	Potage st germain	Galettes aux fromages salade verte	Gâteau à l'ananas
vendredi	02/04/21	Maquereaux à la tomate	Grignotes de poulet au paprika boulgour bio	Fromage et fruits de saison
lundi		férié	férié	férié
mardi	06/04/21	Feuilleté au chèvre	Émincé de porc £ curry breton petits pois carottes	Yaourt à boire
jeudi	08/04/21	Radis beurre	Ravioles de légumes gratinées	Crèmes brûlées
vendredi	09/04/21	Surimi sauce cocktail	Blanquette de dinde £ riz bio	Fromage et fruits de saison
lundi	12/04/21	Salade méli-mélo	Pâtes bio à la carbonara	Fromage et fruits de saison bio
mardi	13/04/21	Salade d'ébly bio au thon	Poulet rôti gratin de brocolis	Beignets aux chocolat praliné
jeudi	15/04/21	Carottes râpée bio	Pizza aux trois fromages maison salade verte	Crème à la vanille
vendredi	16/04/21	Salade italienne	Beignets de calamar sauce tartare écrasé de patate douce	Fromage et fruit de saison

lundi	19/04/21	Salade de betteraves et maïs bio	Jambon braisé frites fraîches	Fromage et fruits de saison bio
mardi	20/04/21	Menu Grecque	Menu Grecque	Menu Grecque
jeudi	22/04/21	Salade de tomate	Bouchées végétales sauce épicée semoule bio ratatouille	Muffin maison
vendredi	23/04/21	Salade de pâtes au pesto	Croque monsieur salade verte	Fromage et fruits de saison

*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 6 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 (lanvallon)

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.

Composition:

Potage Conti:lentilles oignons crème

Potage St Germain : pois cassés, carottes, oignons, vache qui rit

Potage Crécy : carottes, pomme de terre, oignons, crème

Potage Dubarry : choux fleur, pomme de terre, crème

Potage d'halloween : potiron carotte, pomme de terre, crème

Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon légumes, crème

Salade Créole : riz, ananas, surimi, mayonnaise

Salade italienne:tomate concombre parmesan basilic

bouché à l'orientale : pois chiche,tomate, oignons, soja, ail, épices

Bolognaise végétale : haché végétal composé de soja, huiles végétales, et légumes(betterave,carotte,poivrons...)

hachis parmentier végétal : haché végétal

chili végétarien : haché végétal

crumble mexicain : haché végétal, maïs, haricots rouges, tomates , polenta, fromage