

Menu de Mai à juillet 2021

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	26/04/21	Feuilleté au chèvre	Paupiette de dinde sauce champignons petits pois carottes	Fromage et fruits de saison bio
mardi	27/04/21	Radis beurre	Ravioles de légumes gratinées	Yaourts à boire
jeudi	29/04/21	Surimi sauce cocktail	Sauté de dinde £ riz bio	Crème brûlée maison
vendredi	30/04/21	Salade méli-mélo	Pâtes bio carbonara	Fromage et fruits de saison bio
lundi	03/05/21	Salade d'ébly bio au thon	Poulet rôti £ gratin de brocolis	Yaourt bio
mardi	04/05/21	Salade italienne	Crumble de poissons	Fromage et fruits de saison
jeudi	06/05/21	Carottes râpées bio	Chili végétarien	Beignet au chocolat
vendredi	07/05/21	Salade de pâtes bio sauce pesto	Sauté de bœuf vbf aux carottes	Fromage et fruits de saison bio
lundi	10/05/21	Maquereau à la tomate	Pizza maison	Fruit de saison bio
mardi	11/05/21	Salade de tomate	Poisson £ sauce pêcheur quinoa bio	Compote bio
jeudi	13/05/21	férié	férié	férié
vendredi	14/05/21	férié	férié	férié
lundi	17/05/21	Salade de maïs bio	Pilon de poulet sauce barbecue frites fraîches	Fromage et fruits de saison bio
mardi	18/05/21	Salade de tomate fêta	Jambon braisé semoule bio	Crème vanille
jeudi	20/05/21	Radis beurre	Bouchée végétale sauce aux épices printanière de légumes	Riz au lait
vendredi	21/05/21	Salade de concombres à la bulgare	Poulet basquaise pommes rissolées	Fromage et fruits de saison
lundi	24/05/21	Melon	Poisson pané sauce tartare boulgour bio	Fromage et fruits de saison bio
mardi	25/05/21	Salade créole	Saucisse lentilles bio	Fromage blanc
jeudi	27/05/21	Pastèque	Cordon végétal haricots verts bio	Pêche melba
vendredi	28/05/21	Carottes râpées bio	Pâtes bio à la bolognaise	Fromage et fruit de saison
lundi	31/05/21	Rosette de Lyon	Sauté de dinde £ à l'estragon et carottes Vichy	Fromage et fruit de saison bio
mardi	01/06/21	Œufs durs mayonnaise	Filet de poisson £ coulis de poivrons ratatouille et semoule bio	Yaourt bio
jeudi	03/06/21	Pamplemousse	Steack végétarien sauce tomate et riz bio	Compote bio et biscuit
vendredi	04/06/21	Melon	Brandade de poissons maison	Fromage et fruits de saison
lundi	07/06/21	Salade de concombres	Croque monsieur salade verte	Petit suisse
mardi	08/06/21	Pâté de campagne	Poulet rôti poellée forestière	Crème dessert
jeudi	10/06/21	Pastèque	Timbale aux fromages	Muffin chocolat
vendredi	11/06/21	Salade de betteraves bio	Saumon sauce citron riz bio	Fromage et fruits de

				saison
lundi	14/06/21	Coleslaw	Couscous merguez	Fromage et fruits de saison bio
mardi	15/06/21	Salade de noix et croustons	Rôti de porc et compote	Yaourt bio
jeudi	17/06/21	Melon	Falafel et coco à la tomate	Tartelette au chocolat
vendredi	18/06/21	Taboulé à l'oriental	Emincé de porc au curry Breton et ratatouille	Fromage et fruit de saison
lundi	21/06/21	Salade de tomate fêta	Poulet façon kebab et pommes rissolées	Fromage et fruits de saison bio
Mardi	22/06/21	Melon	Filet de poissons sauce diepoise riz bio aux épices	Flan pâtissier
jeudi	24/06/21	Carottes râpées bio	Lasagnes épinard et ricotta	Brownies
vendredi	25/06/21	Salade de betteraves et maïs bio	Boulettes d'agneau sauce tomate et semoule bio	Fromage et fruits de saison
lundi	28/06/21	Pastèque	Emincé de dinde £ à la crème boulgour bio	Glace
mardi	29/06/21	Rillettes	Filet de poisson £ beurre blanc purée de patate douce	Yaourt bio
jeudi	01/07/21	Salade de concombres	Steak végétal et duo de haricots bio	Tarte tropézienne
vendredi	02/07/21	Melon	Pâtes bio à la carbonara	Fruits de saison bio
lundi	05/07/21	Salade méli-mélo	Grignotes de poulet paprika frites fraîches	Petit suisse
mardi	06/07/21	Pastèque	Cheeseburger salade verte	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 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

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