

M e n u s d e S E P T E M B R E à O C T O B R E 2 0 2 1

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
jeudi	02/09/21	Salade de Maïs bio vinaigrette	Timbale au poulet £	Yaourt bio
vendredi	03/09/21	Taboulé à l'orientale maison	Rôti de porc £ et son jus/ compote	Fromage et fruit de saison bio
lundi	06/09/21	Salade d'ebly bio au thon	Sauté de volaille £ à l'estragon/ haricots vert bio	Fromage et fruit de saison
mardi	07/09/21	Melon	Filet de poisson £ et son coulis de poivrons / riz bio	Crème chocolat
jeudi	09/09/21	Tomate mozzarella	Bouchée végétale / printanière de légumes	Choux à la crème Maison
vendredi	10/09/21	Salade de chou blanc	Carbonnade de bœuf vbf/ pomme de terre rissolées	Fromage et fruit bio de saison
lundi	13/09/21	Salade italienne	Jambon braisé sauce moutarde / lentilles bio	Sorbet
mardi	14/09/21	Rillettes de poissons	Hachis parmentier maison / salade verte	Fromage blanc
jeudi	16/09/21	Piémontaise	Croque fromage sauce tomate / salade verte	Poire au sirop sauce chocolat
vendredi	17/09/21	Salade de Betteraves rouge Bio	Filet de poisson £ sauce pêcheur/ semoule bio	Fromage et fruit bio de saison
lundi	20/09/21	Feuilleté au chèvre	Paupiette de veau sauce champignons / petits pois carottes	Fromage et fruit de saison
mardi	21/09/21	Salade méli-mélo	Pâtes bio à la carbonara parmesan	Fromage et fruit de saison bio
jeudi	23/09/21	Pamplemousse	Steak végétarien / haricots verts bio	Mousse au chocolat
vendredi	24/09/21	Salade et Surimi sauce cocktail	Émincé de dinde £ au basilic / pomme de terre vapeur	Yaourt à boire
lundi	27/09/21	Rosette de Lyon	Filet de poisson £ sauce citron/ mélanges de céréales	Fromage et fruit de saison
mardi	28/09/21	Melon	Galette bio £ saucisse£ / salade verte	Yaourt bio
jeudi	30/09/21	Radis beurre	Ravioles de légumes gratinées	Crème brûlée
vendredi	01/10/21	Carottes râpées Bio	Pizza maison / salade verte	Crème au chocolat
lundi	04/10/21	Duo betteraves et maïs Bio	Porc £ au curry breton / quinoa bio	Fromage et fruit de saison bio
mardi	05/10/21	Pastèque	Grignotes de poulet £ au paprika / frites fraîches	Petits suisse
jeudi	07/10/21		Menu RUSSE	
vendredi	08/10/21	Salade méli-mélo	Chili végétarien maison	Compote bio biscuit
lundi	11/10/21	Concombre à la Bulgare	Poulet £ basquaise / haricot blanc bio	Fromage et fruit de saison bio
mardi	12/10/21	Melon	Crumble de poissons maison	Panna cota et son coulis de fruits rouges

jeudi	14/10/21	Œuf dur mayonnaise	Lasagne végétale / mesclun de salade	Fromage et fruit de saison bio
vendredi	15/10/21	Tomate fêta	Saucisse £ lentilles bio	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 6,12 euros.

Les menus grisés sont les végétariens.

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22

L'ensemble des viandes sont d'origine française

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.

Composition :

Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade italienne: tomate, concombre, parmesan, basilic

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