

Menu de septembre octobre 2022

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
jeudi	01/09/22	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron	Sauté de poulet £ à l'estragon / farfalles Bio/emmental râpé	Crème au chocolat Bio
vendredi	02/09/22	Salade de betteraves et maïs Bio	Filet de poisson £ sauce pêcheur / semoule Bio / ratatouille Bio	Fromage / Fruit de saison Bio
lundi	05/09/22	Pastèque	Saucisse £* / lentilles Bio	Yaourt £ Bio
mardi	06/09/22	Salade de concombres Bio	Bœuf Bourguignon VBF / purée maison £	Compote Bio / biscuit
jeudi	08/09/22	Salade de riz Bio	Croque fromage / carottes Bio à la crème	Fromage Bio / Fruit de saison
vendredi	09/09/22	Melon	Filet de poisson pané sauce tartare / boulgour Bio	Glaces
lundi	12/09/22	Pastèque	Pâtes Bio à la Bolognaise VBF / parmesan	Fromage blanc Bio
mardi	13/09/22	Salade de tomate Bio	Grignotes de poulet £ / Frites fraîches	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	15/09/22	Rosette de Lyon *	Filet de poisson £ coulis de poivrons / poêlée Bretonne	Crèmes brûlées maison
vendredi	16/09/22	Salade d'ébly Bio	Bouchées végétales sauce tomate / légumes couscous	Fromage Bio / Fruits de saison
lundi	19/09/22	Melon	Goulash VBF / pomme vapeur £	Petits suisse
mardi	20/09/22	Carottes râpées Bio	Filet de poissons £ sauce Dieppoise / semoule complète Bio	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	22/09/22	Salade de tomates Bio / fêta	Chili Végé maison / riz Bio	Tarte au chocolat maison
vendredi	23/09/22	Œufs durs mayonnaise	Rôti de porc £* /au deux pommes	Fromage Bio / Fruits de saison
lundi	26/09/22	Salade méli-mélo	Poulet Basquaise £ / Ratatouille et semoule Bio	Yaourt Bio
mardi	27/09/22	Macédoine de légumes	Blanquette de poissons / pomme anglaise £	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	29/09/22	Salade de concombres Bio à la Bulgare	Tortellinis aux légumes Bio gratinés	Far Breton maison
vendredi	30/09/22	Salade piémontaise maison	Sauté de veau VBF Marengo / duo de carottes	Fromage Bio / Fruits de saison
lundi	03/10/22	Pamplemousse rose	Galettes bio £ Saucisse £* / Salade verte	Glaces
mardi	04/10/22	Salade Russe	Couscous poulet £ merguez £ maison	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	06/10/22	Coleslaw	Boulettes Végé sauce aux épices Quinoa Bio	Brownie's maison
vendredi	07/10/22	MENU ITALIEN	MENU ITALIEN	MENU ITALIEN
lundi	10/10/22	Surimi sauce cocktail	Pâtes Bio à la carbonara maison	Yaourt Bio
mardi	11/10/22	Rillettes de porc et	Pilon de poulet BBC £ Rôti / frites	Fromage / Fruits de

		d'oie	fraîches	saison Bio
jeudi	13/10/22	Salade de betteraves Bio	Steak végé sauce fromagère / pomme vapeur £	Semoule au lait Bio
vendredi	14/10/22	Salade de tomates Bio	Beignet de calamar sauce tartare / semoule complète Bio	Fromage Bio / Fruits de saison
lundi	17/10/22	Toast de chèvre au miel	Filet de poissons £ beurre blanc / riz Bio et ratatouille Bio	Crème caramel
mardi	18/10/22	Maquereau à la tomate	Boulettes d'agneau sauce aux épices / trio de choux	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	20/10/22	Salade méli-mélo	Lasagnes de légumes gratinés	Beignet au chocolat
vendredi	21/10/22	Salade de maïs Bio	Cheeseburger / salade verte	Déclinaison de dessert

Rappel

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (*)

Les menus bleutés sont les menus végétariens .

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

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'arrivée.

Composition :

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

Salade russe: macédoine, maïs Bio, vinaigrette, mayonnaise