

## Menu de mai/juin/juillet 2023

		Entrée	Plats	Fromages et fruits Ou Desserts
Lundi	01/05/23	<b>Férié</b>		
Mardi	02/05/23	Salade de <b>betteraves</b>	Filet de poisson, sauce pêcheur et <b>riz</b>	<b>Yaourt</b>
Jeudi	04/05/23	Salade méli-mélo	Bouchées végétales sauce aux fromages et <b>pomme vapeur</b>	Crèmes brûlées maison
Vendredi	05/05/23	Taboulé à l'orientale	Carbonnade de <b>bœuf, carottes</b> vichy	<b>Fromage / fruits de saison</b>
Lundi	08/05/23	<b>Férié</b>		
Mardi	09/05/23	Salade de <b>concombres</b>	<u>Poulet</u> tex-mex / frites fraîches	Yaourt à boire
Jeudi	11/05/23	<b>Salade Russe</b>	<b>Chili végétarien riz</b>	Gâteau à l'ananas maison
Vendredi	12/05/23	Salade d' <b>Ebly</b>	<u>Cordon bleu</u> <b>haricots vert</b>	<b>Fromage / Fruits de saison</b>
Lundi	15/05/23	<b>Carottes</b> râpées	<u>Galette</u> saucisse* salade verte	<b>Fromage et Fruits de saison</b>
Mardi	16/05/23	Surimi sauce cocktail	<u>Emincé de dinde</u> braisé / coco à la tomate	<b>Fromage blanc</b>
Jeudi	18/05/23	<b>Férié</b>		
Vendredi	19/05/23	<b>Congé</b>		
Lundi	22/05/23	Salade de pamplemousse	<u>Sauté de porc</u> * au curry Breton <b>pomme vapeur</b>	<b>Fromage / Fruits de saison</b>
Mardi	23/05/23	Salade de <b>concombres</b> à la Bulgare	Couscous maison <u>merguez</u>	<b>Compote</b> /Biscuit Breton
Jeudi	25/05/23	Œufs durs mayonnaise	Timbale de <b>légumes</b> gratinée	Tartelette au chocolat
Vendredi	26/05/23	Salade de <b>tomates</b> mozzarella	Paupiette de <u>dinde</u> et coco à la tomate	<b>Fromage / fruits de saison</b>
Lundi	29/05/23	<b>Férié</b>		
Mardi	30/05/23	<u>Pâté de campagne</u> *	Calamar sauce tartare et <b>boulgour</b>	<b>Yaourt</b> nature
Jeudi	01/06/23	Melon	Lasagnes épinards ricotta	Pana cota maison
Vendredi	02/06/23	Salade de <b>riz</b>	<u>Rôti de porc</u> * £ et compote	<b>Fromage / Fruits de saison</b>
Lundi	05/06/23	Pastèque	<u>Blanquette de poulet</u> et <b>riz</b> pilaf	<b>Fromage / Fruits de saison</b>
Mardi	06/06/23	<b>Carottes</b> râpées	<b>Boulette de bœuf</b> vsauce tomate maison printanière de légumes	<b>Crème au chocolat</b>
Jeudi	08/06/23	Salade méli-mélo	Steak végétal semoule et <b>ratatouille</b>	Far Breton maison
Vendredi	09/06/23	Salade de <b>tomates</b>	Poisson sauce basilic <b>trio de choux</b>	Gâteau à l'ananas maison

Lundi	12/06/23	Melon	Pâtes à la Bolognaise et parmesan	Fromage / fruit de saison
Mardi	13/06/23	Salades de betteraves	Jambon braisé & frites fraîches	Fromage blanc
Jeudi	15/06/23	Maquereau à la tomate	Croque fromage et quinoa	Muffin aux pépites de chocolat maison
Vendredi	16/06/23	Toast de chèvre & au miel	Filet de poisson coulis de poivrons gratin de pommes de terre	Fromage/ Fruits de saison
Lundi	19/06/23	Pastèque	Galette saucisse* et salade verte	Fromage/ fruit de saison
Mardi	20/06/23	Rosette & *	Sauté de dinde à l'estragon petit pois carotte	Sorbet
Jeudi	22/06/23	Surimi sauce cocktail	Pizza maison aux fromages	Tartes aux fruits
Vendredi	23/06/23	Taboulé à l'orientale	Brandade maison et salade verte	Fromage / Fruits de saison
Lundi	26/06/23	Melon	Palette à la diable* pomme noisette	Fromage / fruits de saison
Mardi	27/06/23	Salade de carottes râpées	Steak de thon et riz aux épices douces	Glace
Jeudi	29/06/23	Salade de betteraves et maïs	Tortellinis gratiné au parmesan	Tarte Tropicaine
Vendredi	30/06/23	Salade piémontaise maison	Filet de poisson sauce tartare gratin de courgettes	Fromage / fruits de saison
Lundi	03/07/23	Pastèque	Goulasch et céréales	Fromage / fruits de saison
Mardi	04/07/23	Radis beurre	Blanquette de saumon riz	Crème dessert
Jeudi	06/07/23	Salade de tomates et mozzarella	Saucisse végétale purée de carottes	Petits suisse
Vendredi	07/07/22	Salade méli-mélo	Hamburger	Déclinaison de dessert

### GRANDES VACANCES

- Il est possible aux parents de manger au restaurant scolaire, en prévenant la mairie, au plus tard la veille.
- Le coût du repas est, le prix coutant : 6,34 € pour 2022/2023.
- Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (\*)
- Les menus grisés sont les menus végétariens.
- Aliment Bio en couleur
- Souligner signifie producteurs locaux
- L'ensemble des viandes sont d'origine française
- Tous les poissons sont MSC / pêche durable
- Sur Châtelaudren, en raison du portage de repas, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

#### Composition :

- Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental.
- Salade russe : macédoine, maïs, vinaigrette, mayonnaise.
- Bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices.

Pour manger au restaurant scolaire, il est impératif d'être inscrit sur le portail famille.