

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 2 AU 6
SEPTEMBRE

Salade de betteraves bio
Filet de poisson msc sauce pêcheur / riz bio aux épices
Fromage bio / Fruit de saison bio

Taboulé à l'orientale
Poulet £ rôti et printanière de légumes
Yaourt bio aux fruits

Carottes râpées bio au citron
Tortellinis bio gratinées au grana padano
Gâteau chocomaniac maison

Melon
Paupiette de veau et pomme anglaise £
Fromage bio / Fruit de saison bio

DU 9 AU 13
SEPTEMBRE

Surimi sauce cocktail
Goulash bio et carottes vichy bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade méli-mélo
Filet de poisson pané sauce tartare semoule bio
Fromage blanc bio

Pastèque bio
Lasagnes épinard et ricotta
Far aux fruits rouges maison

Salade de concombre bio à la bulgare
Grignotes de poulet paprika et frites fraîches
Compote bio et biscuit breton

DU 16 AU 20
SEPTEMBRE

Salade de riz bio
Filet de poisson coulis de poivrons et poêlée de courgettes bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Radis beurre
Émincés de porc bio au curry/ Boulgour bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade de betteraves bio
Chili végétarien maison / Riz bio
Brownie maison

Melon
Steak de veau sauce au poivre semoule et ratatouille bio
Yaourt à boire bio

DU 23 AU 27
SEPTEMBRE

Salade de pâtes bio aux crevettes
Blanquette de volaille £ jardinière de légumes
Fromage bio / Fruit de saison bio

Carottes râpées bio au citron
Saucisse bio et lentilles vertes bio
Glace

Taboulé à l'orientale
Croque fromage sauce basilic et petits pois carottes
Fromage bio / Fruit de saison bio

Pastèque bio
Pizza maison
Fromage blanc bio

DU 30
SEPTEMBRE AU
4 OCTOBRE

Salade de tomate £ bio fête
Boulette de bœuf bio / Purée maison bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Crêpes fourrées
Rôti de porc bio et compote
Crème dessert vanille

Melon
Couscous végétarien
Gâteau à la banane maison

Oeufs durs mayo
Filet de poisson sauce dieppoise riz pilaf Bio
Sorbet

DU 7 AU 11
OCTOBRE

Salade de concombres bio
Pâtes à la bolognaise et parmesan
Fromage bio / Fruit de saison bio

Salade de tomate £ mozza
Beignet de calamar sauce tartare semoule bio
Yaourt bio

Salade de blé bio
Galette bio aux fromages
Fromage bio / Fruit de saison bio

Pastèque bio
Pilon de poulet bbc sauce tomate carottes vichy bio
Cookies maison

DU 14 AU 18
OCTOBRE

Toast au chèvre et miel
Cordon bleu haricots vert bio
Yaourt bio

Salade méli-mélo
Pâtes bio à la carbonara et grana padano
Glace



Salade de tomate bio £
Boulettes de boeufs bio sauce tomate et quinoa bio
Fromage bio / Fruit de saison bio

Rappel :

- Les menus en vert sont les menus végétariens.
- Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux.
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est local et bio.
- Le poisson msc est pêche durable
- Les fruits de saison bio sont subventionnés par AGRIMER.

- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10h le main. Le coût du repas est de 7.02 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

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