

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

DU 6 AU 10  
JANVIER

Bouillon de légumes   vermicelles  
Filet de poisson sauce pêcheur / riz   
Galette des rois

Surimi sauce cocktail  
Poulet basquaise / Semoule   
Fromage   / Fruit  

Carottes râpées    
Boulettes de bœuf vbf   
Pommes sautées £  
Brownie maison

Potage Halloween  
Tortellinis  tomate mozza  
Fromage   / Fruit  

DU 13 AU 17  
JANVIER

Bouillon de légumes  alphabets  
Sauté de dinde £ à l'estragon  
Coco à la tomate  
Fromage   / Fruit  

Salade méli-mélo  
Filet de poisson sauce citron  
Trio de choux   
Fromage blanc  

Potage Dubarry  
Bouchées orientales sauce aux épices  
douces et boulgour   
Fromage   / Fruit  

Coleslaw  
Sauté de porc à la diable  
Lentilles    
Fromage   / Fruit  

DU 20 AU 24  
JANVIER

Bouillon de légumes  alphabets  
Grignotes de poulet £ au paprika  
Frites fraîches  
Fromage   et Fruit de saison  

Céleri rémoulade   
Brandade de poisson msc maison  
Petits suisses aux fruits

Potage cultivateur  
Pâtes  à la carbonara et Grana Padano  
Fromage   / Fruit  

Betteraves rouges    
Chili végétarien maison  
Riz   
Fromage   / Fruit  

DU 27 AU 31  
JANVIER

Bouillon de légumes  vermicelles  
Couscous maison merguez  
Fromage   / Fruit  

Salade de riz  au thon  
Veau vbf marengo   
Gratin de brocolis   
Yaourt 

 **REPAS NOUVEL AN CHINOIS**

Oeufs durs mayonnaise  
Blanquette de la mer  
Céréales   
Fromage   / Fruit  

DU 3 AU 7  
FÉVRIER

Bouillon de légumes  alphabets  
Rougail saucisse   
Riz   
Fromage   / Fruit  

Carottes râpées    
Poisson pané msc sauce tartare  
Purée de patate douce  
Glace

Potage légumes anciens  
Hachis parmentier végétal  
Chandeleur

Salade méli-mélo  
Cheeseburger  
Fromage   / Fruit  



Aide de l'UE à destination des écoles dans le cadre du programme "Laits et fruits à l'école".

- 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.
- L'assaisonnement est servi à part.
- 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 matin. Le coût du repas est de 7.80 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

## Compositions :

- 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
- Tortellinis : ravioles de légumes
- Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, crème
- Salade vénitienne : pâtes, sauce cocktail, crevettes
- Potage Dubarry : pomme de terre, chou-fleur
- Timbale : coquillettes, dés de jambon, oignons, champignons