

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 21 AU 25
AVRIL

FÉRIÉ

Carottes râpées  
Filet de poisson msc coulis de poivron
Semoule complète 
Fromage   / Fruit de saison  

Salade de maïs  
Pâtes  à la carbonara et grana padano
Flan pâtissier

Crêpes au fromage
Chili végétarien maison
Riz 
Compote   / Biscuit breton

DU 28 AVRIL
AU 2 MAI

Surimi sauce cocktail
Hachis parmentier maison
Fromage   / Fruit de saison  

Salade méli-mélo
Gratin végétarien maison
Fromage blanc  

FÉRIÉ

Mousse de canard  
Goulash 
Mélange de céréales
Brownie maison

DU 5 AU 9
MAI

Salade de tomate et feta
Blanquette de poulet à la normande
Duo de carottes  
Petit suisse aux fruits

Radis beurre
Émincé de porc  au caramel
Boulgour 
Fromage   / Fruit de saison  

FÉRIÉ

Salade de betterave  
Bouchées végétales sauce aux épices douces
Pommes vapeurs £
Crème brûlée maison

DU 12 AU 16 MAI

Salade de pâtes  aux crevettes
Sauté de volaille £
Gratin de courgettes  
Fromage   / Fruit de saison  

Concombres  
Saucisse £ 
Lentilles vertes £  
Glace

Taboulé à l'oriental maison
Emincé de dinde £ à l'estragon
Petits pois carottes
Fromage   / Fruit de saison  

Carottes râpées  
Pizza aux fromages maison
Pana cotta au carambar maison

DU 19 AU 23 MAI

Salade de tomate  
Boulette de bœuf 
Purée de pomme de terre maison
Fromage   / Fruit de saison  

Quiche aux fromages maison
Rôti de porc 
Compote
Mousse au chocolat

Melon
Tortellinis à la tomate Ricotta  et Grana Padano
Gâteau aux pommes caramélisées maison

Oeufs durs mayonnaise
Filet de poisson msc sauce dieppoise
Riz pilaf 
Sorbet

DU 26 AU 30
MAI

Salade de concombres  
Grignotes de poulet £ au paprika
Frites fraîches
Fromage   / Fruit de saison  

Salade de tomate   et mozzarella
Filet de poisson pané msc sauce pêcheur
Semoule complète 
Yaourt  

FÉRIÉ

FÉRIÉ

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 2 AU 6 JUIN

Toast au chèvre et miel maison
Galette saucisse 
Salade verte
Fromage  / Fruit de saison 

Salade méli-mélo
Couscous merguez maison
Glace

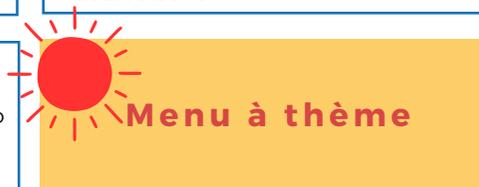
Salade de betteraves et maïs 
Poulet £ basquaise
Quinoa 
Yaourt à boire

Melon
Lasagnes végétariennes maison
Salade verte
Tarte au chocolat maison

DU 9 AU 13
JUIN

FÉRIÉ

Pamplemousse
Pâtes  à la bolognaise et grana padano
Crème pralinée maison



Pastèque
Galette  aux fromages
Salade verte
Far à la vanille maison

DU 16 AU 20
JUIN

Pâté de campagne £
Crumble de poissons maison
Fromage  / Fruit de saison 

Oeufs durs mayonnaise
Pilon de poulet BBC
Haricots vert 
Yaourt 

Salade de concombre 
Beignet de courgettes sauce tartare
Boulgour 
Tarte tropézienne

Pastèque 
Bourguignon 
Pomme anglaise £
Fromage  / Fruit de saison 

DU 23 AU 27
JUIN

Melon
Pâtes  sauce fromagère
Fromage blanc 

Taboulé à l'oriental
Sauté de porc  au curry
Printanière de légumes
Fromage  / Fruit de saison 

Carottes râpées 
Emincé de poulet kebab
Frites fraîches
Cookie maison

Salade méli-mélo
Filet de poisson msc sauce aurore
Ratatouille  et pommes vapeur £
Fromage  / Fruit de saison 

DU 30 JUIN AU
4 JUILLET

Salade de tomate 
Calamars sauce tartare maison
Riz 
Fromage  / Fruit de saison 

Radis beurre
Croque fromage
Courgettes 
Crème au chocolat 

Melon
Rougail saucisse maison
Semoule complète 
Petit suisse

Salade verte
Cheeseburger
Potatoes
Glace



Bonnes vacances d'été !



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 pain est fabriqué par les artisans de la commune. Du pain bio est servi les lundi et jeudi, du pain blanc le mardi, du pain complet au levain et aux céréales cuit au feu de bois le vendredi.
- 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 boeuf est bio.
- Le poisson msc est pêche durable.
- Les fruits de saison bio et produits laitiers 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
- Lasagnes végétariennes : pâtes, épinards, ricotta