



Menu du Jeudi 1 Septembre 2021 au Vendredi 22 Octobre 2020



« C'est la rentrée »

		<p>Jeudi 2 septembre</p> <p>Cocktail de rentrée Melon Pâtes bolognaise Gruyère râpée Yaourt nature</p>	<p>Vendredi 3 septembre</p> <p>Salade de tomates, maïs, fromage Poisson du marché Pomme de terre Flan au caramel</p>
<p>Lundi 6 septembre</p> <p>Salade de perles de blé Omelette fromage Haricots verts bio Glace</p>	<p>Mardi 7 septembre</p> <p>Friand Saucisse Lentilles Salade de fruits</p>	<p>Jeudi 9 septembre</p> <p>Melon – pastèque Sauté de veau marengo Pâtes bio Liégeois chocolat ou vanille</p>	<p>Vendredi 10 septembre</p> <p>Charcuterie Colin façon fish and chips Jardinière de légumes maison Fruits de saison</p>
<p>Lundi 13 septembre</p> <p>Melon Chili sin carne Riz bio Petit suisse bio aux fruits</p>	<p>Mardi 14 septembre</p> <p>Salade strasbourgeoise Filet de dinde tatin Carottes vichy Crème anglaise - madeleine</p>	<p>Jeudi 16 septembre</p> <p>Betteraves rouges, fromage Jambon braisé sauce forestière Semoule bio Compote bio</p>	<p>Vendredi 17 septembre</p> <p>Tomates Escalope de dinde à la normande Pommes vapeur Mousse au chocolat</p>
<p>Lundi 20 septembre</p> <p>Concombres Pâtes carbonara Gruyère râpée Yaourt Ker Ronan</p>	<p>Mardi 21 septembre</p> <p>Salade pomme de terre au thon Gratin de légumes Gâteau au chocolat</p>	<p>Jeudi 23 septembre</p> <p>Quiche lorraine Poisson frais Ratatouille – coeur de blé Fruit</p>	<p>Vendredi 24 septembre</p> <p>Salade espagnole Chipolatas de « Kleg » Frites Fromage blanc à la vanille</p>
<p>Lundi 27 septembre</p> <p>Carottes râpées Timbale milanaise (pâtes, veau, champignons, sauce tomates) Petit suisse</p>	<p>Mardi 28 septembre</p> <p>Tomates fromagère Couscous végétarien Crème à la vanille</p>	<p>Jeudi 30 septembre</p> <p>Terrine de lapin Emincé de porc Gratin de choux fleur et brocolis Glace</p>	<p>Vendredi 1 octobre</p> <p>Taboulé Parmentier de poisson Salade verte Yaourt bio</p>
<p>Lundi 4 octobre</p> <p>Crêpe au fromage Rôti de porc BBC Lentilles Plateau de fruit</p>	<p>Mardi 5 octobre</p> <p>Salade tomates, maïs, fromage Omelette Pommes de terre Compote</p>	<p>Jeudi 7 octobre</p> <p>Salade de riz Noix de joué porc au cidre Petits pois carottes Yaourt</p>	<p>Vendredi 8 octobre</p> <p>Charcuterie Cabillaud beurre blanc Riz Entremet au chocolat - biscuit</p>
<p>Lundi 11 octobre</p> <p>SEMAINE</p> <p>Salade de maïs Riz madras</p> <p>Banane</p>	<p>Mardi 12 octobre</p> <p>DU</p> <p>Salade de légumes verts Hachis vert Salade Kiwi</p>	<p>Mardi 14 octobre</p> <p>GOÛT</p> <p>Tomates Rougail saucisses</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p>	<p>Vendredi 15 octobre</p> <p>LA SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Carottes râpées Dalh de lentilles</p> <p>Gâteau à l'orange</p>
<p>Lundi 18 octobre</p> <p>Surimi Jambon sauce forestière Pâtes Glace</p>	<p>Mardi 19 octobre</p> <p>Pomelos Blanquette de veau Pommes de terre Liégeois chocolat ou vanille</p>	<p>Jeudi 21 octobre</p> <p>Friand au fromage Poisson du marché beurre blanc Jardinière de légumes Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 22 octobre</p> <p>Taboulé au fromage Lasagne végétarienne Salade verte Pâtisserie de la boulangerie</p>

BBC : Bleu Blanc Coeur

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

Date : Menu végétarien – loi égalim

Les menus sont réalisés sur place

Sous réserve de modification compte tenu des livraisons.

Liste des 14 allergènes			
Gluten	Mollusques	Oeufs	Arachides
Sulfites	Lupin	Céleri	Sésame
Poisson	Moutarde	Soja	Fruits à coques
Crustacés	Lait		

Responsable du restaurant scolaire :

Elodie GUILLEMOT

02.97.39.84.57

Nous vous rappelons que l'inscription à la cantine se fait via le portail. Tout repas non désinscrit sera facturé au prix de 3.5€. L'enfant qui viendra à la cantine sans inscription se verra appliquer une majoration de 5 €.

Les repas sont cuisinés sur place chaque jour à partir d'une majorité de produits frais.

Sous réserve de modification compte tenu des livraisons.

Produits locaux :

- Pommes de terre : M. Rémy Le Trouher
- Pains : Boulangerie de St Thuriau
- Chipolatas de lapin : Mme Delphine Le Mestralin – Cléguérec
- Viande de porc BBC : Ty Producteurs – Kervignac
- Galettes : Le Sarrazin – St Thuriau

- Carottes : M. David Héno
- Yaourt de la laiterie de Ker Ronan - Rohan
- Glaces terres bleues - Cléguérec
- Champignons bio - Moustoir Remungol

Lorsqu'un enfant est concerné par une allergie alimentaire, il est indispensable de mettre en place un protocole d'accueil individualisé (PAI).

