



Lundi / Dilun 12		Mardi / Dimeuzh 13		Mercredi / Dimerc'her 14		Jeudi / Diriaou 15		Vendredi / Digwener 16	
 	betterave rouge couscous de poissons *2 semoule bio et légumes, pois chiche bio *1 emmental bio *13   banane bio  	 	tomates vinaigrette pe   riz cantonais végétarien *4 fromage blanc bio *13   coulis de fruits	  	feuilleté fromage salade verte *6 *13 émincé de porc aux herbes et champignons pommes de terre rôties raisin noir	  	carottes râpées *6   rougail saucisse riz bio fromage de Pluherlin *13   compote bio		velouté de potiron  mijoté de volaille aux épices tandoory, curcuma patates douces fromage mimolette *13 panna cotta à l'abricot *13
goûter : baguette céréales, beurre, barre chocolat, compote bio		goûter : pain au lait, fruit de saison		goûter : fourni par le centre		goûter : gâteau maison, fruit de saison		goûter : baguette moulée, yaourt à boire, beurre, barre chocolat	
Lundi / Dilun 19		Mardi / Dimeuzh 20		Mercredi / Dimerc'her 21		Jeudi / Diriaou 22		Vendredi / Digwener 23	
 	chiffonnade de salade *6 omelette *4 pommes de terre et champignons fromage éclair au chocolat	 	potage rougail crevettes au lait de coco *3 riz bio fromage blanc bio *13 poire		coleslow *6 *4 chipolatas rôties pommes rissolées haricots verts flamby *13		champignons de Paris *6 cordon-bleu *13 haricots coco à la tomate crème vanille *13		

Menus élaborés en collaboration avec Valentine COSTA, diététicienne

Les menus peuvent être modifiés en fonction des fournisseurs ou autres causes fortuites.



AGRIMER : Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Nos menus intègrent la réglementation EGALIM (Bio, Label rouge, AOP, HVE, pêche durable, produit fermier, etc).

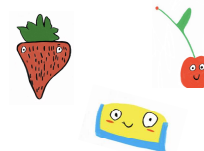


Légende :

BIO

AGRIMER : fruits et légumes à l'école, produits laitiers à l'école

PLAT VEGETARIEN



*Produits allergènes

- | | | |
|----------------|----------------------|---------------|
| 1 - Gluten | 2 - Poissons | 3 - Crustacés |
| 4 - Oeufs | 5 - Arachides | 6 - Moutarde |
| 7 - Mollusques | 8 - Soja | 9 - Sulfites |
| 10 - Sésame | 11 - Céleri | 12 - Lupins |
| 13 - Lait | 14 - Fruits à coques | |

Les vinaigrettes des hors d'œuvre sont servies à part

Les yaourts et fromages blancs sont servis nature