



Lundi / Dilun 28		Mardi / Dimeuzh 29		Mercredi / Dimerc'her 30		Jeudi / Diriaou 1		Vendredi / Digwener 2	
  	œuf dur mayonnaise *4 *6 *9	  	salade de concombres vinaigrette *6	  	rosette cornichons *9	  	salade de maïs haricots rouges *6	  	carottes râpées au citron *6
	tajine de légumes et fruits		merlu rôti *2		beouf en sauce		blanc de poulet au curry		hachis parmentier *13
	pois chiche *1		mélange de céréales gourmand		riz et courgettes poêlées		haricots beurre		salade verte *6
	emmental bio *13		fromage blanc *13 et pépites de chocolat		fromage *13				
Mars glacé *1 *8 *13		poire		pêche		duo melon pastèque		gâteau chocolat noix de coco *1 *4 *13	
goûter : baguette moulée, beurre, barre chocolat, compote bio		goûter : pain au lait, fruit de saison		goûter : fourni par le centre		goûter : gâteau maison, briquette de lait		goûter : maadeleine, yaourt à boire	
Lundi / Dilun 5		Mardi / Dimeuzh 6		Mercredi / Dimerc'her 7		Jeudi / Diriaou 8		Vendredi / Digwener 9	
  	macédoine de légumes *4	  	champignons de Paris émincés	  	céleri rémoulade aux poires et noisettes *11 *14 *6	  	salade piémontaise au poulet *4 *6	  	salade verte avec tomates cerises *6
	pâtes bio à la bolognaise *1 *13		boulettes de pois chiches sauce tomate		pilon poulet rôti au paprika		mijoté de veau en sauce		maquereaux à la tomate *2
	salade de roquette *6		risotto d'épeautre		purée de pomme de terre et tomates provençales *13		haricots verts en persillade		riz bio
	fromage blanc bio *13		fromage de chèvre bio à la coupe *13		liégeois chocolat *13 *14		tomme de Pluherlin *13		
compote pommes bio						pomme bio		tarte aux pommes bio *1	
goûter : baguette moulée, beurre, barre chocolat, compote bio		goûter : rocher coco, fruit de saison		goûter : fourni par le centre		goûter : gâteau maison, compote		goûter : tradition au chocolat, yaourt à boire	

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).

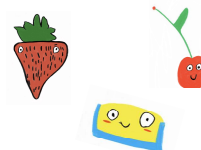


Légende :

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 sont servis nature