



Lundi / Dilun 31		Mardi / Dimeuzh 1		Mercredi / Dimerc'her 2		Jeudi / Diriaou 3		Vendredi / Digwener 4	
FERMÉ		melon			carottes râpées *6		haricots verts en vinaigrette *6		radis beurre *13
		omelette roulée *4			filet de poulet rôti aux épices		boulette de bœuf en sauce tomate *1 *4 *13		maquereaux à la tomate *2
		pomme de terre et salade verte *6		tomates provençales et semoule *1		coquillettes *1			riz
		Mars glacé *1 *8 *13			yaourt aux fruits *13	emmental *13	nectarine	fromage blanc *13	compote de pommes
		goûter : pain complet, lait chaud/cacao, confiture		goûter : fourni par le centre		goûter : gâteau maison aux fruits, yaourt		goûter : fruit de saison, baguette céréales, barre chocolat	
Lundi / Dilun 7		Mardi / Dimeuzh 8		Mercredi / Dimerc'her 9		Jeudi / Diriaou 10		Vendredi / Digwener 11	
macédoine de légumes au curry *6		pastèque		feuilleté emmental *1 *4 *13			melon	salade tomates maïs *6	
aiguillettes de colin panées ratatouille *1 *2		curry de courgettes et pois chiches		rôti de porc			tomates farcies *1 *4	mijoté d'agneau	
semoule *1		risotto d'épeautre		pommes de terre et carottes vapeur		riz		carottes vapeur	
emmental *13		fromage blanc *13					tomme de Pluherlin *13		
banane				raisins		compote		beignet *1 *4 *13	
goûter : brioche nature, yaourt		goûter : pain complet, confiture, lait chaud/cacao		goûter : fourni par le centre		goûter : fruit de saison, gâteau maison		goûter : fruit de saison, baguette céréales, barre chocolat	

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).

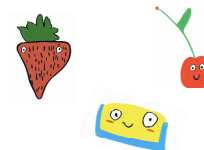


Légende :

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