



Lundi / Dilun 14		Mardi / Dimeuzh 15		Mercredi / Dimerc'her 16		Jeudi / Diriaou 17		Vendredi / Digwener 18	
	lentilles vinaigrette *6		gaspacho		pastèque		carottes râpées *6		concombres à la crème *13
	tortillas en persillade *4		cœur de merlu sauce provençale *2		chipolatas rôties		mijoté de boeuf moutarde à l'ancienne *6		couscous de poulet
	salade verte *6		riz		purée au beurre et salade verte *13 *6		tortis 3 couleurs *1		semoule *1
	comté AOP *13		fromage babybel *13		fromage blanc *13		crème vanille *4 *13		entremet chocolat *4 *13
	raisins		pomme de Milizac						
goûter : fruit de saison, brioche chocolat		goûter : compote, pain complet, beurre		goûter : fourni par le centre		goûter : banane, pain au lait		goûter : pain baguette, lait froid, chocolat barre	
Lundi / Dilun 21		Mardi / Dimeuzh 22		Mercredi / Dimerc'her 23		Jeudi / Diriaou 24		Vendredi / Digwener 25	
	raids beurre *13		feuilleté de légumes et mozzarella *1 *4 *9 *13		rillettes de sardines *2 *13		mousse de foie *4 *9 *13		tomates mozza *13
	sauté de porc		rôti de bœuf sauce tomate		sauté de dinde		chili de lentilles		saucisse rôtie
	frites fraîches		coquillettes *1		petits pois		riz		purée au beurre *13
	fromage de chèvre *13				Vache qui rit *13		petits-suisses nature et fruits rouges *13		
	nectarine		prunes		raisins				pomme cuite
goûter : fruit, baguette tradition au chocolat		goûter : compote, pain complet, beurre		goûter : fourni par le centre		goûter : fruit de saison, gâteau maison		goûter : fruit de saison, crêpe, sucre/confiture	

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).

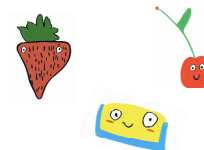


Légende :

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