











Menu restaurant scolaire

Semaine du 25/04/2022 au 29/04/2022

Lundi 25 / 04 / 2022	Mardi 26 / 04 / 2022	Jeudi 28 / 04 / 2022	Vendredi 29 / 04 / 2022
<p>- Tomates sauce salade Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Lasagnes végétale  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Salade verte Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Yaourt de ker-ronan  Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- Taboulé au jambon  Présence : gluten, céleri. Trace : aucun</p> <p>- Cassolette de poisson et crustacés  Présence : . Trace : .</p> <p>- Gratin de carottes  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Abricots chantilly  Présence : lait, coque Trace : gluten, soja</p>	<p>- Duo carottes céleris Présence : céleri, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Cuisse de poulet rôtie  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Jardinière de légumes Présence : gluten, arachide, lait, céleri. Trace : aucun</p> <p>- Gâteau chocolat/crème anglaise  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- Oeuf mayonnaise Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Paupiette de veau  Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Purée de pommes de terre Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Emmental portion  Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun</p>

 AOP - appellation d'origine protégée

 AOC- appellation d'origine contrôlée

 IGP- Indication géographique protégée

 STG- Spécialité traditionnelle garantie

 label rouge

 Local

 Fait maison

 Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Menu restaurant scolaire

Semaine du 02/05/2022 au 06/05/2022

Lundi 02 / 05 / 2022	Mardi 03 / 05 / 2022	Jeudi 05 / 05 / 2022	Vendredi 06 / 05 / 2022
<p>- Saucisson à l'ail Présence : . Trace : aucun</p>	<p>- Macédoine de légumes Présence : Trace :</p>	<p>- Fraîcheur de carottes crues Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- Laitue à l'emmental  Présence : lait, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>
<p>- Poisson sauce du chef  Présence : . Trace :</p>	<p>- Tartiflette végétale Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Rôti de porc Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Burger maison vbf  Présence : aucun Trace : aucun</p>
<p>- Carottes gratinées Présence : lait. Trace : gluten</p>	<p>- Salade verte Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Lentilles au four Présence : gluten, arachide, celeri Trace : aucun</p>	<p>- Pommes noisettes Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p>
<p>- Fruit de saison Présence : aucun. Trace : aucun</p>	<p>- Salade de fruit  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Gâteau du chef noix de coco caramel Présence : oeufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Ananas au sirop Présence : aucun Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



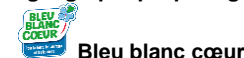
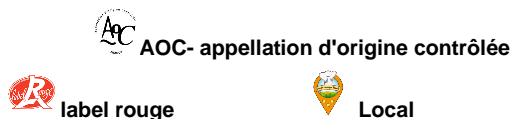
Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Menu restaurant scolaire

Semaine du 09/05/2022 au 13/05/2022

Lundi 09 / 05 / 2022	Mardi 10 / 05 / 2022	Jeudi 11 / 05 / 2022	Vendredi 12 / 05 / 2022
<p>- Carottes rapées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Couscous végétal Présence : gluten, arachide, céleri, sésame. Trace : coque</p> <p>- Semoule couscous Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Emmental Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Mousse au chocolat  Présence : œufs, lait. Trace : coque.</p>	<p>- Perle de blé Présence : œufs, poisson, moutarde. Trace : aucun</p> <p>- Sauté de porc   Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin de saison Présence : gluten, lait. Trace : soja.</p> <p>- Fruit de saison Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Crudités de saison Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Emince de bœuf à la provençale Présence : gluten, arachide, lait, céleri, sulfites, moutarde. Trace : crustacés, poisson, soja, sésame, lupin, mollusques</p> <p>- Carottes braisées Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Génoise à la confiture  Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Macédoine de légumes Présence : aucun. Trace : aucun.</p> <p>- Dos de colin à la bordelaise  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Pommes de terre persillées Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Salade de fruits  Présence : aucun Trace : aucun</p>



Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Menu restaurant scolaire

Semaine du 16/05/2022 au 20/05/2022

Lundi 16 / 05 / 2022	Mardi 17 / 05 / 2022	Jeudi 19 / 05 / 2022	Vendredi 20 / 05 / 2022
<p>- Pamplemousse Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Cordon bleu Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Carottes vichy Présence : lait. Trace : gluten</p> <p>- Semoule au lait  - Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Asperges à la vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Boulettes d'agneau en sauce  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Flageolets Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Emmental portion Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Fruit de saison  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Tomates vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Escalope de dinde au jus   Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Riz pilaf au four  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Fromage du lintan  Présence : œufs, lait Trace : aucun</p> <p>- Ananas rôti à la meringue  Présence : œufs, lait Trace : aucun</p>	<p>- Concombre vinaigrette Présence : lait, céleri, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Colin sauce beurre blanc Présence : poisson, lait, sulfites. Trace : gluten.</p> <p>- Gratin de saison Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Beignet au chocolat Présence : gluten, œufs, lait. Trace : coque.</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements

Menu restaurant scolaire

Semaine du 23/05/2022 au 27/05/2022

Lundi 23 / 05 / 2022	Mardi 24 / 05 / 2022	Jeudi 26 / 05 / 2022	Vendredi 27 / 05 / 2022
<p>-Beurre de sardine sur toast  Présence : gluten, poisson, lait. Trace : aucun</p> <p>- Couscous au poulet Présence : gluten, Trace : aucun</p> <p>- Semoule Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Fruit du jour  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Carottes rapées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Roti de porc  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Pommes de terre au four Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Comté  Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- Poire belle-hélène  Présence : œufs, coque, lait. Trace : gluten, soja.</p>	<p style="text-align: center;">FERIE</p>	<p style="text-align: center;">PONT DE L ASCENSION</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements