








Menu restaurant scolaire

Semaine du 02/09/2024 au 06/09/2024

Lundi 02 / 09 / 2024	Mardi 03 / 09 / 2024	Jeudi 05 / 06 / 2024	Vendredi 06 / 06 / 2024
<p>- Betteraves rouges Présence : sulfites, moutarde Trace : aucun</p>	<p>- Taboulé au jambon </p>	<p>- Melon Présence : aucun. Trace : aucun</p>	<p>- Oeuf mayonnaise Présence : lait, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>
<p>- Hachis Parmentier </p>	<p>- Poisson sauce chorizo Présence : gluten, œufs, lait Trace : soja, coque, céleri, moutarde</p>	<p>- Cuisse de poulet </p>	<p>- Paupiette de veau </p>
<p>- Salade verte Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun</p>	<p>- Gratin de courgettes </p>	<p>- Jardinière de légumes Présence : gluten, arachide, lait, céleri Trace : aucun</p>	<p>- Purée de p.de terre Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p>
<p>- Yaourt « ker-Ronan » Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- Compote et biscuit Présence : gluten, lait, lupin Trace : œufs, arachide, soja, coque, sésame</p>	<p>- Gâteau au chocolat / crème anglaise </p>	<p>- Emmental </p>
			<p>- Raisin Blanc 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 09/09/2024 au 13/09/2024









Lundi 09 / 09 / 2024	Mardi 10 / 09 / 2024	Jeudi 12 / 09 / 2024	Vendredi 13 / 09 / 2024
<p>- Tomates vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Brandade du chef  Présence : gluten, œufs, lait Trace : arachide</p> <p>- Salade verte Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Fromage blanc  et biscuit Présence : œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- Macédoine de légumes Présence : œufs , moutarde. Trace : aucun</p> <p>- Gratin de p. de terre aux fromages et légumes Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait ,céleri, moutarde ,sésame Trace : aucun</p> <p>- Salade verte Présence : aucun. Trace : aucun.</p> <p>- Salade de fruit de saison  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Melon Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Roti de porc Présence : gluten ,lait, Trace : aucun</p> <p>- Lentilles au four Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Boule de glace sauce chocolat  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p>-Laitue à l'emmental  Présence : œufs, moutarde Trace : céleri.</p> <p>- Steak haché sauce champignons Présence : gluten, œufs, lait Trace : soja, coque, céleri, moutarde</p> <p>- Pommes noisettes Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Compote de pommes Présence : aucun Trace : aucun</p>



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

Menu restaurant scolaire

Semaine du 16/09/2024 au 20/09/2024

Lundi 16 / 09 / 2024	Mardi 17 / 09 / 2024	Jeudi 19 / 09 / 2024	Vendredi 20 / 09 / 2024
<p>- Carottes rapées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Omelette au fromage Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Salade verte Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Mousse au chocolat </p> <p>Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Perles de blé Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Sauté de porc  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin de saison  Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun</p> <p>- Fruit de saison  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Concombre vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Emincé de boeuf à la provençale   Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait ,céleri, moutarde ,sésame Trace : aucun</p> <p>- Carottes braisées  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Génoise à la confiture  Présence : œufs, lait Trace : aucun</p>	<p>- Macédoine de légumes  Présence : œufs , moutarde. Trace : aucun</p> <p>- Dés de poisson sauce au beurre Présence : lait, sulfites. Trace : gluten.</p> <p>- Pommes de terre persillées  Présence : lait, sulfites. Trace : gluten.</p> <p>- Salade de fruit de saison  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 23/09/2024 au 27/09/2024

Lundi 23 / 09 / 2024	Mardi 24 / 09 / 2024	Jeudi 26 / 09 / 2024	Vendredi 27 / 09 / 2024
<p>-Salade Arlequin (melon, concombre, maïs) Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Cordon bleu Présence : lait, sulfites. Trace : gluten.</p> <p>- Carottes vichy Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Glace vanille sauce chocolat Présence : œufs, coque, lait. Trace : gluten, soja</p>	<p>- Betterave cube en salade Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Chili sin carne Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sésame Trace : aucun</p> <p>- Fruit de saison  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Tomates vinaigrette Présence : sulfites, moutarde Trace : aucun</p> <p>-Escalope de dinde au jus  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Riz pilaf au four  Présence : gluten, œufs Trace : aucun</p> <p>- Fromage du Lintan  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Tarte aux pommes  Présence : gluten, œufs, arachide, lait Trace : coque, sulfites</p>	<p>- Melon Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Dos de colin au beurre blanc  Présence : lait, sulfites. Trace : gluten</p> <p>- Tian de légumes   Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Beignet au chocolat Présence : lait 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 30/09/2024 au 04/10/2024

Lundi 30 / 09 / 2024	Mardi 01 / 10 / 2024	Jeudi 03 / 10 / 2024	Vendredi 04 / 10 / 2024
<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>- Mousse au chocolat  Présence : œufs, coque, lait. Trace : gluten, soja.</p>	<p>- Quiche lorraine Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p> <p>-Filet meunière Présence : gluten, œufs, poisson, arachide, soja, lait Trace : crustacés, coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques</p> <p>- Gratin de brocolis Présence : gluten, œufs Trace : aucun</p> <p>- Fruit de saison Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Perles aux légumes  Présence : gluten, poisson Trace : aucun</p> <p>- Paleron braisé   Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin dauphinois maison  Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait , céleri, moutarde ,sésame Trace : aucun</p> <p>- Pomme caramel beurre salé Présence : lait 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