










Menu restaurant scolaire

Semaine du 05-06-2023 au 09-06-2023

Lundi 05-06-2023	Mardi 06-06-2023	Jeudi 08-06-2023	Vendredi 09-06-2023
<p>- Tomate sauce salade Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- Tartine grillée saveur d'Italie  Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- Concombre vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde Trace : aucun</p>	<p>- œufs mayonnaise Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p>
<p>- Lasagnes végétales   Présence : soja. Trace : aucun</p>	<p>- Poisson sauce du chef Présence : poissons Trace : aucun</p>	<p>- Escalope de dinde au jus Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Paupiette de veau </p>
<p>- Salade verte Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- purée de carottes  Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- Gratin de Panais et P.de T Présence : lait, gluten. Trace : oeufs</p>	<p>- Riz pilaf  Présence : lait. Trace : aucun</p>
<p>- Yaourt de Ker-Ronan  Présence : lait Trace : aucun</p>	<p>- Compote de pommes meringuées Présence : oeufs Trace : aucun</p>	<p>- Tiramisu aux fraises  Présence : gluten, oeufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- Emmental portion  Présence : gluten, 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.

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 12-06-2023 au 16-06-2023

Lundi 12-06-2023	Mardi 13-06-2023	Jeudi 15-06-2023	Vendredi 16-06-2023
<p>- saucisson à l'ail Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Rosette Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p>	<p>- Carottes rapées Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p>	<p>- Tomates vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p>
<p>- colin sur fondue de poireaux Présence : lait Trace : aucun</p>	<p>- Aiguillette de poulet Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Roti de porc Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Steak haché aux champignons Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p>
<p>- Carottes gratinées Présence : lait. Trace : gluten.</p>	<p>- Gratin de saison  Présence : lait, gluten. Trace : aucun</p>	<p>- Lentilles au four Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- Frites Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p>
<p>- fromage blanc régional / biscuit  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Salade de fruits  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Tomme blanche portion  Présence : lait. Trace : gluten</p>	<p>- Yaourt aux fruits  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.

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 19-06-2023 au 23-06-2023

Lundi 19-06-2023	Mardi 20-06-2023	Jeudi 22-06-2023	Vendredi 23-06-2023
<ul style="list-style-type: none">- Concombre vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde Trace : aucun- Couscous végétal Présence : aucun Trace : aucun- Semoule couscous Présence : gluten, lait. Trace : aucun- Emmental portion  Présence : gluten, lait. Trace : aucun- Mousse au chocolat  Présence : arachide, gluten, œufs , lait. Trace : sulfites, coque.	<ul style="list-style-type: none">- perles de blé  Présence : oeufs, poisson, moutarde. Trace : aucun- chipolatas  Présence : aucun Trace : aucun- Ratatouille Présence : aucun Trace : aucun- fruit de saison Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Radis beurre Présence : lait. Trace : aucun- Emincé de boeuf à la provençale Présence : gluten, arachide, sulfites. Trace : crustaces, poisson, soja,- Carottes braisées Présence : aucun Trace : aucun- génoise confiture 	<ul style="list-style-type: none">- Macédoine de légumes  Présence : oeufs, moutarde. Trace : celeri.- dos de colin à la bordelaise  Présence : aucun Trace : aucun- pommes de terre persillées Présence : aucun Trace : aucun- salade de fruit frais 



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

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 26-06-2023 au 30-06-2023

Lundi 26-06-2023	Mardi 27-06-2023	Jeudi 29-06-2023	Vendredi 30-06-2023
<p>- Melon Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Cordon bleu Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait. Trace : aucun</p> <p>- Duo choux fleurs-brocolis Présence : lait. Trace : gluten</p> <p>- Tartelette à la crème  Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>-- Velouté de carottes Présence : céleri Trace : aucun</p> <p>- Boulettes d'agneau Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Flageolets 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  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Fromage du Lintan  Présence : Trace :</p> <p>- Fraises chantilly Présence : lait Trace : aucun</p>	<p>- Concombre vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde Trace : aucun</p> <p>- Colin sauce beurre blanc  Présence : lait ,gluten, oeufs. Trace : soja, coque, céleri, moutarde.</p> <p>- Poêlée aux 4 légumes  Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Moelleux 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

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE

Menu restaurant scolaire

Semaine du 03-07-2023 au 07-07-2023

Lundi 03-07-2023	Mardi 04-07-2023	Jeudi 06-07-2023	Vendredi 07-07-2023
<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 râpées Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p> <p>- Roti de porc Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Pommes de terre rôties Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Comté portion  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Crème dessert vanille Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Quiche lorraine  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p> <p>- Filet meunière  Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p> <p>- Gratin provençale  Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Melon Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Paleron braisé   Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Macaronis Présence : lait Trace : gluten, sulfites</p> <p>- Pomme caramel au beurre salé Présence : lait Trace : aucun</p>



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

TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE