

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>- colin sur fondue de poireaux Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- Carottes gratinées Présence : lait. Trace : gluten.</p> <p>- fromage blanc régional / biscuit Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Rosette Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p> <p>- Aiguillette de poulet Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin de saison </p> <p>Présence : lait, gluten. Trace : aucun</p> <p>- Salade de fruits </p> <p>Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Carottes rapées Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p> <p>- Roti de porc Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Lentilles au four Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Tomme blanche portion </p> <p>Présence : lait. Trace : gluten</p> <p>- Tarte aux pommes </p> <p>Présence : gluten. Trace : aucun</p>	<p>- Tomates vinaigrette Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p> <p>- Steak haché aux champignons Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p> <p>- Frites Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p> <p>- Yaourt aux fruits </p> <p>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  Présence : gluten. Trace : aucun	<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 



AOP - appellation d'origine protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



AOC- appellation d'origine contrôlée



label rouge



Local



Fait maison



IGP- Indication géographique protégée



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 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 FRANÇAISE

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