











# Menu restaurant scolaire

Semaine du 30/05/2022 au 03/06/2022

<b>Lundi</b> <b>30 / 05 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>31 / 05 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>02 / 06 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>03 / 06 / 2022</b>
<p>- <b>Tomates sauce salade</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Lasagnes végétales du chef</b>  Présence : soja Trace : aucun</p> <p>- <b>Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Yaourt de ker-ronan</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Taboulé au jambon</b>  Présence : gluten, céleri. Trace : aucun</p> <p>- <b>Cassolette de poisson et crustacés</b>  Présence : poissons Trace : crustacés</p> <p>- <b>Crumble de courgettes</b>  Présence : gluten, lait Trace : aucun</p> <p>- <b>Fraises chantilly</b>  Présence : lait Trace : gluten</p>	<p>- <b>Melon</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Cuisse de poulet rôtie</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Jardinière de légumes</b> Présence : gluten, arachide, lait, céleri. Trace : aucun</p> <p>- <b>Gâteau chocolat/crème anglaise</b>  Présence : gluten, œufs, lait. Trace : coque.</p>	<p>- <b>Oeuf mayonnaise</b> Présence : œuf, mayonnaise Trace : aucun</p> <p>- <b>Paupiette de veau</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>Purée de pommes de terre</b> Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- <b>Emmental portion</b>  Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- <b>Fruit du jour</b> 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 FRANÇAISE

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 06/06/2022 au 10/06/2022

<b>Lundi</b> 06 / 06 / 2022	<b>Mardi</b> 07 / 06 / 2022	<b>Jeudi</b> 09 / 06 / 2022	<b>Vendredi</b> 10 / 06 / 2022
<b>FERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Macédoine de légumes</b> Présence : œuf, moutarde Trace : aucun</li> <li>- <b>Gratin de p.de terre au fromage et légumes de saison</b>  Présence : lait. Trace : aucun</li> <li>- <b>Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun</li> <li>- <b>Salade de fruit</b>  Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Melon</b> Présence : aucun. Trace : aucun</li> <li>- <b>Rôti de porc</b> Présence : aucun Trace : aucun</li> <li>- <b>Lentilles au four</b> Présence : gluten, arachide, céleri Trace : aucun</li> <li>- <b>Crème aux œufs et biscuit</b> Présence : œufs , lait. Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Laitue à l'emmental</b>  Présence : lait, moutarde, sulfites. Trace : aucun</li> <li>- <b>Steak haché sauce champignons</b>  Présence : lait Trace : aucun</li> <li>- <b>Pommes noisettes</b> Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</li> <li>- <b>Boules de glace sauce chocolat</b> Présence : gluten, œufs, lait, coque Trace : aucun</li></ul>



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 13/06/2022 au 17/06/2022

<b>Lundi</b> <b>13 / 06 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>14 / 06 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>16 / 06 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>17 / 06 / 2022</b>
<p><b>- Carottes rapées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p><b>- Perle de blé</b> Présence : œufs , poisson, moutarde. Trace : aucun</p>	<p><b>- Concombre vinaigrette</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p><b>-Macédoine de légumes</b> Présence : œufs, moutarde Trace : céleri.</p>
<p><b>- Galette Bretonne</b> <b>Végétarienne</b> </p> <p>Présence : gluten, œufs, lait Trace : arachide</p>	<p><b>- Sauté de porc</b>  </p> <p>Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Emince de bœuf à la provençale</b> Présence : gluten, arachide, lait, céleri, sulfites, moutarde. Trace : crustacés, poisson ,soja, sésame ,lupin ,mollusques</p>	<p><b>- Poisson sauce chorizo</b> </p> <p>Présence : gluten, œufs, lait Trace : soja, coque, céleri, moutarde</p>
<p><b>- Emmental</b> Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p><b>- Gratin de saison</b> Présence : lait. Trace : aucun.</p>	<p><b>- Carottes braisées</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p>	<p><b>- Pommes de terre persillées</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p>
<p><b>- Mousse au chocolat</b> </p> <p>Présence : œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p><b>- Fruit de saison</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Génoise à la confiture</b> </p> <p>Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p><b>- Salade de fruits frais</b> </p> <p>Présence : aucun Trace : aucun</p>



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 20/06/2022 au 24/06/2022

<b>Lundi</b> <b>20 / 06 / 2022</b>	<b>Mardi</b> <b>21 / 06 / 2022</b>	<b>Jeudi</b> <b>23 / 06 / 2022</b>	<b>Vendredi</b> <b>24 / 06 / 2022</b>
<p>- <b>Pamplemousse</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- <b>Cordon bleu</b> Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>Carottes vichy</b> Présence : lait. Trace : gluten</p> <p>- <b>Glace vanille sauce chocolat</b> </p> <p>- Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Asperges à la vinaigrette</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Boulettes d'agneau</b> en sauce  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Flageolets</b> Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>Fruit de saison</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>Tomates vinaigrette</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Escalope de dinde au jus</b>   Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- <b>Riz pilaf au four</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>Fromage du Lintan</b>  Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- <b>Ananas rôti à la meringue</b>  Présence : œufs, lait Trace : aucun</p>	<p>- <b>Melon</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- <b>Omelette</b> Présence : lait, sulfites. Trace : gluten.</p> <p>- <b>Tian de légumes</b>   Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- <b>Beignet au chocolat</b> 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 27/06/2022 au 01/07/2022

Lundi 27 / 06 / 2022	Mardi 28 / 06 / 2022	Jeudi 30 / 06 / 2022	Vendredi 01 / 07 / 2022
<p><b>-Beurre de sardine sur toast</b>  Présence : gluten, poisson, lait. Trace : aucun</p>	<p><b>- Carottes rapées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p><b>- Quiche lorraine</b> Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p>	<p><b>- Perles aux légumes</b>  Présence : gluten, poisson Trace : aucun</p>
<p><b>- Couscous au poulet</b> Présence : gluten, Trace : aucun</p>	<p><b>- Roti de porc</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>-Filet meunière</b> Présence : gluten, œufs, poisson, arachide , soja, lait Trace : crustaces, coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques</p>	<p><b>- Paleron braisé</b>   Présence : aucun Trace : aucun</p>
<p><b>- Semoule</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Pommes de terre au four</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Beignet de brocolis</b> Présence : gluten, œufs Trace : aucun</p>	<p><b>- Gratin dauphinois maison</b>  Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait ,céleri, moutarde ,sésame Trace : aucun</p>
<p><b>- Fruit du jour</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Comté</b>  Présence : lait Trace : aucun</p>	<p><b>- Fruit de saison</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Pomme caramel beurre salé</b> Présence : lait Trace : aucun</p>
	<p><b>- Poire belle-hélène</b>  Présence : œufs, coque, lait. Trace : gluten, soja.</p>		



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