





Menu restaurant scolaire

Semaine du 07/11/2022 au 11/11/2022

Lundi 07 / 11 / 2022	Mardi 08 / 11 / 2022	Jeudi 10 / 11 / 2022	Vendredi 11 / 11 / 2022
<p>- Taboulé Présence : gluten. Trace : aucun</p> <p>- Lasagnes végétales du chef  Présence : soja Trace : aucun</p> <p>- Brie Présence : aucun Trace : lait</p> <p>- Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Carottes râpées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Brandade du chef  Présence : poissons Trace : aucun</p> <p>- Salade verte Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Compote/biscuit Présence : gluten, lait, lupin Trace : œufs, arachide, soja, sésame, coque</p>	<p>- Betteraves rouges Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Cuisse de poulet rôtie  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin de saison  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Gâteau chocolat/crème anglaise  Présence : gluten, œufs, lait. Trace : coque.</p>	<p>FERIE</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 14/11/2022 au 18/11/2022

Lundi 14 / 11 / 2022	Mardi 15 / 11 / 2022	Jeudi 17 / 11 / 2022	Vendredi 18 / 11 / 2022
<p>- Potage de légumes Présence : céleri Trace : aucun</p>	<p>- Rosette Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p>	<p>- Duo de carottes céleris Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p>	<p>- Tomates à la vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>
<p>- Poisson sauce du chef Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Sauté de dinde  </p> <p>Présence : arachide Trace : aucun</p>	<p>- Chipolatas </p> <p>Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Omelette au fromage </p> <p>Présence : oeufs Trace : aucun</p>
<p>- Semoule Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Purée de carottes Présence : lait Trace : aucun</p>	<p>- Lentilles au four Présence : gluten, arachide, céleri Trace : aucun</p>	<p>- Pommes noisettes Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p>
<p>- Flan pâtissier </p> <p>Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Fromage du Lintan </p> <p>Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Génoise à la confiture </p> <p>Présence : gluten. Trace : aucun</p>	<p>- Marmelade de pommes maison </p> <p>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 21/11/2022 au 25/11/2022

Lundi 21 / 11 / 2022	Mardi 22 / 11 / 2022	Jeudi 24 / 11 / 2022	Vendredi 25 / 11 / 2022
<p>- Méli-mélo de légumes  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Raclette Présence : gluten, œufs, lait, céleri Trace : soja, coque, moutarde</p> <p>- Salade verte Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Tarte aux pommes  Présence : arachide, gluten, œufs , lait. Trace : sulfites, coque.</p>	<p>- Beurre de sardines sur toast  Présence : poisson, gluten, lait Trace : aucun</p> <p>- Sauté de porc au curry  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Carottes braisées Présence : aucun Trace : aucun.</p> <p>- Bananes Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Carottes râpées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Langue de bœuf Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Riz Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Far breton  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p>- Velouté ou crème Dubarry  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p> <p>- Colin sauce citron  Présence : gluten, poisson, lait Trace : crustacés</p> <p>- Macaroni Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Emmental portion  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Clémentines  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 28/11/2022 au 02/12/2022

Lundi 28 / 11 / 2022	Mardi 29 / 11 / 2022	Jeudi 01 / 12 / 2022	Vendredi 02 / 12 / 2022
<p>- Carottes râpées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Escalope viennoise Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait. Trace : aucun</p> <p>- Haricots au beurre  Présence : lait. Trace : gluten</p> <p>- Tartelette à la crème  - Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun</p>	<p>- Betterave cube en salade 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 : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p>- Clémentines Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Salade verte au surimi Présence : gluten, crustacés, poisson, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Raviolis en gratin Présence : gluten, œufs. Trace : aucun</p> <p>- Compote et biscuit Présence : gluten, lait, lupin Trace : œufs, arachide, soja, coque, sésame</p>	<p>- Salade coleslaw Présence : gluten, lait, céleri, moutarde, sulfites. Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, lupin, sésame, mollusques</p> <p>- Poisson sauce chorizo  Présence : lait, gluten, œufs. Trace : soja, coque, céleri, moutarde.</p> <p>- Riz  Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Eclair 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 05/12/2022 au 09/12/2022

Lundi 05 / 12 / 2022	Mardi 06 / 12 / 2022	Jeudi 08 / 12 / 2022	Vendredi 09 / 12 / 2022
<p>-Salade piémontaise Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- Emincé de dinde à l'ancienne  Présence : gluten, Trace : aucun</p> <p>- Poêlée de légumes Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Taboulé breton  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Jambon grill  Présence : aucun Trace : gluten, œufs, soja, lait, coque, céleri, moutarde</p> <p>- Purée Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- crème aux œufs et biscuit  Présence : œufs, coque, lait. Trace : aucun.</p>	<p>- Quiche lorraine  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p> <p>-Filet meunière Présence : gluten, œufs, poisson, arachide , soja, lait Trace : crustaces, coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques</p> <p>- Courgettes sautées Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Bananes Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Mesclun à l'emmental Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- Boulettes végétales Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin dauphinois maison  Présence : lait Trace :gluten, sulfites</p> <p>- Purée de fruits et meringue  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 12/12/2022 au 16/12/2022

Lundi 12 / 12 / 2022	Mardi 13 / 12 / 2022	Jeudi 15 / 12 / 2022	Vendredi 16 / 12 / 2022
<p>- Taboulé Présence : gluten. Trace : aucun</p> <p>- Lasagnes végétales du chef  Présence : soja Trace : aucun</p> <p>- Brie Présence : aucun Trace : lait</p> <p>- Fruit du jour Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- Carottes râpées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Brandade du chef  Présence : poissons Trace : aucun</p> <p>- Salade verte Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- Compote/biscuit Présence : gluten, lait, lupin Trace : œufs, arachide, soja, sésame, coque</p>	<p>- Betteraves rouges Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Cuisse de poulet rôtie  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Gratin de saison  Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- Gâteau chocolat/crème anglaise  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- œufs mayonnaise Présence : œufs, moutarde Trace : aucun</p> <p>- Paupiette de veau Présence : gluten, lait Trace : aucun</p> <p>- Riz pilaf  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- Yaourt « Ker-ronan »  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