

Semaine 19 : du 6 au 10 mai 2024

	LUNDI Végétarien 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
 ENTRÉE	Salade	Concombre / tomates	FÉRIÉ	FÉRIÉ		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili sin carne 	Rougail saucisse sauce barbecue				
	Riz 	Frites Pommes paillasson				
 PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire					
 DESSERT	Corbeille de fruits 	Yaourt vaille				
 GOÛTER	Chocos, lait, fruit	Pain céréales, fromage, fruit				

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 20 : du 13 au 17 mai 2024

	LUNDI  Menu anglais	MARDI  Menu allemand	MERCREDI  Végétarien	JEUDI  Menu espagnol	VENDREDI  Menu breton
 ENTRÉE		Salade de chou	Betterave / maïs		
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 NOUVEAU Fish and Chips	Saucisse de Francfort	Pizza fromage	Poulet 	Galette saucisse 
	Pommes de terre paillason	Spätzle 		Paëlla / légumes 	Champignons persillés
 PRODUIT LAITIER					
 DESSERT	Jelly et Corbeille de fruits  	Fromage blanc	Yaourt aux fruits	Crème catalane 	Far breton 
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage, fruit	Pain, pâte à tartiner, fruit	Pain au maïs, beurre, fruit	Brioche, confiture, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 21 : du 20 au 24 mai 2024

	LUNDI	MARDI Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	FÉRIÉ	Salade verte	Concombre / Feta	Salade verte	Macédoine / mayo
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Hachis végé	Émincé de volaille sauce curry breizh	viande à la carbonara	Poisson meunière sauce citron
			Blé	Pâtes	Semoule / julienne de légumes
PRODUIT LAITIER		Brie / emmental			
DESSERT		Corbeille de fruits	Compote	Entremet chocolat / Oréo	Yaourt vanille
GOÛTER		Pain céréales, fromage frais, fruit	Chocos, lait, fruits	Pain au maïs, beurre, fruit	Crêpe garnie, jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 22 : du 27 au 31 mai 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade caesar	Salade verte		Radis / Feta
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sot l'y laisse de dinde sauce barbecue 	Steack hâché sauce échalote	Viande / Comté	Merguez végé	Colin sauce dieppoise 
	Céréales  / champignons	Frites / pommes paillasson	Riz 	Semoule  / légumes couscous	Pommes de terre / brocolis
 PRODUIT LAITIER	Camembert / St Nectaire				
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Yaourt chocolat	Fraises au sucre 	 Chou à la crème	Cône / petits pots
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, sirop	Pain céréales, fromage, fruit	Baguette, miel, lait 	Pain au maïs, beurre, fruit	Brioche, confiture, lait 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.

VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 23 : du 3 au 7 juin 2024

	LUNDI	MARDI  Végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Tomates / maïs	Toasts de chèvre chaud 	Melon / pasyèque	Taboulé 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poules / calamar à l'armoricaine 	Dahl de lentilles corail 	Steack hâché	Émincé de porc 	Cordon bleu
	Frites / pommes paillason	Riz 	Purée pomme de terre / butternut	Blé  Carottes vichy	Poêlée de légumes 
 PRODUIT LAITIER	Petit nova				
 DESSERT	Fraises	Yaourt vanille	Banane 	 Corbeille de fruits 	 Liégeois
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage frais, fruit	Baguette, miel, fruit	Pain au maïs, beurre, banane 	Crêpe, pâte à tartiner, jus de pomme

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques. VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.