
































COVID = probables changements de menus !

Semaine 35 : du 30 août au 03 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 ENTRÉE		Melon / pastèque	Carottes rapées  oeuf mayonnaise	Tomates vinaigrette	Céleri rémoulade 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pique-nique	 Spaghettis  bolognaise	 Émincé de porc tomato grill	Omelette piperade	 Filet de cabillaud sauce armoricaine
			Duo de haricots	Frites	 Riz pilaf brunoise de légumes
 PRODUIT LAITIER		Gouda	Crème vanille	Camembert 	Emmental
 DESSERT		Pêche plate	Fraises	Salade de fruits frais	Petit pot ou cône
 GOÛTER		Pain d'épices, yaourt nature, menthe à l'eau	Cracottes, compote, lait	Pain, carré de chocolat, jus de pomme	Cracottes, jus d'orange, fromage

Semaine 36 : du 06 au 10 septembre 2021

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Pamplemousse	Friand emmental	Salade de tomates	Melon / pastèque	Rillettes de volaille
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes végétariennes	Escalope de dinde  sauce suprême	jambon bruni  sauce tomate	Plein filet de hoki pané	Boeuf à la provençale 
	Salade verte 	Poêlée à l'ancienne	Pommes de terre  campagnarde	Duo de carottes 	Lentilles  
 PRODUIT LAITIER	Cantal	Carré frais 	Fromage blanc 	Saint Nectaire	Kiri
 DESSERT	Abricot	Fruit de saison	Pêche	Mars glacé	Prune
 GOÛTER	Pain au maïs, jus de fruit, fromage blanc aromatisé	Cracottes, jus de pommes, fromage	Cracottes, barre chocolat, lait grenadine	Pain, beurre, fruit de saison	Fruit, gateau au fromage blanc, lait 

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

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

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 pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 37 : du 13 au 17 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Mélodie des mets locaux !</i>	VENDREDI
ENTRÉE	Carottes en duo	Salade agrumes pamplemousse	Salade parisienne jambon / maïs	Paté de chair Gregam	Melon / pastèque
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saumon sauce breizh curry	Boulette de soja sauce pimentée	Courgettes au comté	Rösti-burger de Locminé	Estouffade de boeuf bourguignon
	Quinoa julienne de légumes	Semoule légumes couscous	Salade	Salade	Pommes de terre / brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt brassé	Tomme des Pyrénées	Camembert	Yaourt de la Ferme du Golfe	Fromage blanc vanille
DESSERT	Crêpe dentelle	Fruit de saison	Salade de fruits des îles	Pomme / pain local	Banane / pomme
GOÛTER	Pain, fromage, jus de pomme	Cracottes, miel, abricot	Banane, gâteau moelleux lait	Pain aux céréales, confiture, jus de pomme	Pain au lait, compote de pomme, lait

COVID = probables changements de menus !

Semaine 38 : du 20 au 24 septembre 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Pizza	Salade de concombre	Macédoine de légumes	Céleri râpé	Salade de tomates
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Dos de colin dugléré	Émincé de porc au caramel	Cordon bleu tomate	Curry de pommes de terre / petits pois	Blanquette de veau
	Dés de courgettes	Poêlée asiatique	Poêlée à l'ancienne	Riz	Mélange 5 céréales
PRODUIT LAITIER	Petit moulé aux fines herbes	Brie	Yaourt aux fruits	Edam	Camembert
DESSERT	Pêche plate	Gourde pomme / banane	Fruit de saison	Petit pot ou cône	Tarte normande
GOÛTER	Pain au maïs, fromage, jus de pomme	Moelleux abricot, pêche plate, lait	Pain d'épices, pomme, lait	Pain, confiture, fromage blanc aux fruits	Cracotte, gourde de fruit, lait chocolaté

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

Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.

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 pains proviennent des boulangeries grégamistes.