



























COVID = probables changements de menus !

Semaine 39 : du 27 septembre au 01 octobre

| | LUNDI | MARDI <i>Fête du Terroir</i> | MERCREDI | JEUDI | VENREDI  |
|--|---|---|--|---|---|
|  ENTRÉE | Salade campagnarde | salade de tomates de Locminé | Saucisson sec cornichons | Salade de pommes de terre au thon | Pamplemousse |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Filet de colin sauce béarnaise | Galette de Plescop Saucisse de Moréac Ratatouille | Dos de cabillaud sauce citron | Blanquette de volaille à l'ancienne  | Dahl de lentilles corail |
| | Semoule  | | Quinoa  | Duo de carottes  | Riz  |
|  PRODUIT LAITIER | Saint Nectaire | Yaourt de Keronan | Fromage blanc vanille | Saint-Paulin | Gouda |
|  DESSERT | Fruit de saison | | Banane | Tarte au chocolat | Fruit de saison |
|  GOÛTER | Pain au maïs, fromage, jus de fruits | Cake moelleux, yaourt nature, menthe à l'eau | Cracottes, compote, lait bio | Pain, carré de chocolat, jus de pomme | Cracottes, gourde de fruits, fromage |

Semaine 40 : du 04 au 08 octobre 2021

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI  | VENREDI |
|--|---|--|---|---|--|
|  ENTRÉE | Betteraves  | Carottes rapées | Salade de riz, jambon et maïs  | Tomates vinaigrette | Céleri rémoulade  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Émincé de poulet au curry  | Spaghettis bolognaise   | Émincé de porc à la moutarde | Omelette piperade | Filet de cabillaud sauce armoricaine |
| | Purée de patate douce  | Boeuf  | Duo de haricots | Frites | Mélange céréales et brunoise de légumes |
|  PRODUIT LAITIER | Yaourt nature | Tomme des Pyrénées | Crème vanille | Camembert  | Emmental |
|  DESSERT | Pomme | Fruit de saison | Crêpe dentelle | Salade de fruits frais | Gâteau basque |
|  GOÛTER | Pain au lait, jus de fruit, yaourt aromatisé | Pain, compote, fromage | Pain, barre de chocolat, lait grenadine | Pain aux céréales, beurre, fruit de saison | Cracotte, confiture, 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 41 : du 11 au 15 octobre 2021

COVID = probables changements de menus !

| | LUNDI  | MARDI | MERCREDI | JEUDI <i>Mélodie des mets locaux !</i> | VENDREDI |
|--|---|---|---|---|---|
|  ENTRÉE | Pamplemousse | Salade mexicaine (maïs, haricot rouge, tomate) | Concombre vinaigrette | Friand au fromage | Salade de betteraves et dés de chèvre |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Lasagnes végétariennes | Escalope de dinde sauce suprême  | Jambon bruni sauce forestière | Filet de hoki pané | Éminé de veau Marengo  |
| | Salade verte | Poêlée à l'ancienne | Pommes de terre campagnardes | Duo de carottes  | Haricots blanc  |
|  PRODUIT LAITIER | Fromage blanc  | Fromage frais  | Yaourt nature  | Saint Nectaire | Crème au chocolat |
|  DESSERT | | Fruit de saison | | Fruit de saison | |
|  GOÛTER | Pain de maïs, fromage, jus de pomme | Cracottes, lait, compote | Banane, biscuit, lait | Marbré au chocolat, jus de pomme | Yaourt nature, jus de fruit |

Semaine 42 : du 18 au 22 octobre 2021

| | LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--|---|---|--|
|  ENTRÉE | Duo de carottes | Salade d'agrumes | Salade parisienne jambon et maïs | Salade d'endives aux noix | Betteraves vinaigrette |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Filet de cabillaud sauce breizh curry  | Boulettes de soja sauce pimentée | Courgettes au comté  | Saucisse | Estouffade de boeuf à la hongroise |
| | Quinoa Julienne de légumes  | Semoule légumes couscous  | Salade | Lentilles  | Pommes de terre Chou romanesco  |
|  PRODUIT LAITIER | Yaourt brassé | Tomme des Pyrennées | Camembert  | Fromage blanc vanille | Yaourt de la Ferme du Golfe  |
|  DESSERT | Crêpe dentelle | Fruit de saison | Salade de fruits des îles | | Banane / Pomme |
|  GOÛTER | Pain, fromage, jus de pomme | Moelleux abricot, fromage blanc | Biscuit, banane, lait | Pain aux céréales, confiture, lait | Barre quatre-quart, 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.