



































MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Du 25 au 29 Avril	Du 2 au 6 Mai	Du 9 au 13 Mai
Lundi	Rillettes de poulet  Steak haché  Ratatouille Kiri Compote 	 Betteraves rouges Cordon bleu  Haricots verts Petit-suisse 	Macédoine au jambon  Pâtes  A la Bolognaise   Crème vanille
Mardi	Radis  Blanquette de dinde Riz Basmati  Ile flotante	 Tomate vinaigrette Sauté de porc Carottes et courgettes  Beignet au chocolat	 Mais-Cœuf-Tomate Onion Rings PDT au four, crème ciboulette Smoothie aux fruits 
Jeudi	Carottes râpées  Pâtes  A la Carbonara Yaourt 	 Feuilleté au fromage Omelette   Pâtes tricolores Fraises	Melon  Paupiette de veau Haricots beurre Emmental de Campénéac  Yaourt 
Vendredi	 Surimi Poisson frais, sauce crustacés Carotte Vichy   Fruit	Céleri remoulade Saucisse de Francfort Purée PDT-lentilles Camembert de Campénéac  Yaourt 	 Concombre à la crème Poisson frais, beurre rouge Riz Camarguais  Quatre-quart

Repas préparés sur place, présence éventuelle de gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit fermier



Indication d'origine protégée



Appellation d'origine contrôlée



Pêche durable



Label Rouge



Viande origine France



Agriculture Biologique



Origine Bretagne