






























MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Du 16 au 20 Mai	Du 23 au 27 Mai	Du 30 Mai au 3 Juin
Lundi	 Salade colleslaw Fish and chips Pomme 	 Maïs-thon  Pâtes A la Bolognaise veggio Compote 	 Betteraves rouges Rôti de dinde Haricots verts et carottes   Yaourt à boire
Mardi	 Tomates cerise  Paëlla Glace sorbet aux fruits	 Taboulé Galette saucisse  Salade verte Brie   Milk shake au lait de mohon 	Œuf dur mayonnaise Emincé végétal à la tomate Céréales gourmands  Emmental   Far maison
Jeudi	 Jambon sec Tagliatelles à la Romaine  Panna cotta fruits rouges	ASCENSION	 Rillette de poulet HOT DOG Salade verte Salade de fruits
Vendredi	 Salade Bavaroise Choucroute PDT Saucisse de Francfort  Yaourt cerise	PONT	Melon  Poisson frais, beurre blanc  Riz pilaf  Fromage blanc 

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