












MENU RESTAURANT SCOLAIRE

	Du 25 au 29 Septembre	Du 2 au 6 Octobre	Du 9 au 13 Octobre
Lundi	Boulettes de bœuf Tagliatelles   Brie Fromage blanc vanillé	Macédoine de légumes  Pâtes A la Carbonara Crème vanille 	 Choux rouge Lasagne vegiee Compote 
Mardi	 Melon Riz Cantonais vegiee  Gâteau moelleux citron 	Emincé de dinde au curry doux Haricots verts  Emmental de Campénéac Ile flotante	 Tomates vinaigrette  Sauté de porc provençale Boulgour  Yaourt 
Jeudi	 Carottes râpées  Galette saucisse  Salade verte Yaourt 	 Pastèque  Merguez Semoule  Fruit	 Mousse de canard   Steak haché, sauce champignons Ratatouille Fruit 
Vendredi	 Pâté de Campagne  Poisson frais, beurre rouge Carottes Vichy  Fruit	 Menu Octobre rose	Paëlla poulet St Nectaire  Milk shake vanille au lait de Mohon 

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