

SEPTEMBRE	Entrée	Plat	Dessert	Goûter
		Semaine 36		
Mardi 1	Friand au fromage	Paupiette de volaille sauce champignons Pommes vapeurs / Haricots verts	Camembert Raisin	Pain confiture, lait
Jeudi 3	Salade de tomates	Omelette fromage Pommes de terre	Yaourt nature galette bretonne	Pain beurre, chocolat
Vendredi 4	Carottes râpées persillées	Filet de poisson du marché au beurre blanc Riz safrané	Petits suisses fruités	Pain au lait
		Semaine 37		
Lundi 7	Salade mimosa	goulasch Pommes rissolées	Crème vanille	Yaourt, céréales
Mardi 8	Salade de concombres à la thaïlandaise	Aiguillettes de poulets au curry thaï Riz parfumé	Fruits au sirop	Gâteau 
Jeudi 10	Melon	Lasagnes végétariennes	Banane	Pain compote, lait
Vendredi 11	Salade coleslaw	Filet de poisson du marché Pommes de terre / Haricots beurre	Yaourt à boire bio	Barre Bretonne
		Semaine 38		
Lundi 14	Salade de tomates/maïs	Sauté de porc paprika Carottes vapeurs / Semoule bio	Chocolat liégeois	Céréale, lait
Mardi 15	Salade des îles	Rougaille Riz pilaf	Gouda Fruit de saison	Gâteau 
Jeudi 17	Salade verte	Pizza au fromage	Banane	Pain confiture, lait
Vendredi 18	Betteraves vinaigrette	Filet de poisson du marché à la niçoise Blé pilaf / Ratatouille	Flan caramel	Pain au lait, chocolat
		Semaine 39		
Lundi 21	Concombres ciboulette à la crème	Penné au thon à la tomate emmental râpé	Yaourt arôme	Céréale, yaourt
Mardi 22	Choux blancs sauce curry et raisins secs	Rôti de bœuf sauce provençale Purée	Mimolette Fruits	Gâteau 
Jeudi 24	Macédoine de légumes mayonnaise	Cappelitis ricotas aux épinards	Coulommiers Fruit de saison	Pain beurre, chocolat
Vendredi 25	Terrine de campagne	Filet de poisson sauce meunière Gratin de choux fleurs	Fromage blanc	Barre Bretonne
		Semaine 40		
Lundi 28	Carottes râpées	Rôti de porc sauce moutarde Céréales gourmandes	Fromage Fruit de saison	Céréale, lait
Mardi 29	Pamplemousse	Cordon bleu Milles feuilles de courgettes	Compote de pommes	Gâteau 
Jeudi 1	Salade de tomates	Emincé de bœuf façon bourguignonne pâtes	Glace	Pain compote, lait
Vendredi 2	Salade de lentilles	Filet de poisson sauce Concarnoise Pommes de terre	Tarte aux fruits	Pain au lait

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel. Le lait utilisé est d'origine bio. Par ailleurs, chaque mardi tous les 15 jours, le pain servi est lui aussi d'origine bio, et provient de la production locale.

Le lait utilisé

...une fois par semaine repas végétarien



V viande de Bœuf
Français



Produit local



Bleu blanc cœur



Bio



Fait maison



Goûter