






















Semaine 36 : du 05 au 09 septembre 2022

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 		Carottes râpées vinaigrette / feta	Melon		 Salade de concombre 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT 	Falafels sauce tomate	Filet de colin sauce curry breizh 	Escalope de porc charcutière 	Cordon bleu de dinde	 Pâtes  à la carbonara
	Semoule  Légumes couscous	Quinoa 	Pommes de terre grenaille	Poêlée à l'ancienne	
PRODUIT LAITIER 	Saint Nectaire		Fromage blanc aux fruits	Camembert 	Emmental râpé 
DESSERT 	Fruit de saison 	Far maison 		Fruit de saison	Compote de fruit
GOÛTER 	Pain au maïs, barre chocolat, compote à boire	Cake, fruit, lait 	Pain avoine, fruit, vache qui rit	Cake fourré, compote, lait 	Baguette, barre chocolat, 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 poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 37 : du 12 au 16 septembre 2022

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>La Mélodie des mets locaux</i>	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade de blé  thon, mayonnaise	Betteraves  dés de chèvre	Salade de tomates / concombre 	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Crousty fromage sauce tomate	Escalope de  dinde à la crème	Plein filet de hoki meunière	Saucisse  de Locminé	Émincé de boeuf  bourguignon
	Céréales  Poêlée de légumes	Haricots verts 	 Riz  et champignons	 Lentilles  de Grand-Champ	Purée
 PRODUIT LAITIER	Gouda			Yaourt  de Merlevenez	Saint Paulin 
 DESSERT	Fruit de saison	 Entremet (lait )	Sundae		Fruit de saison 
 GOÛTER	Pain au maïs, compote et lait 	Cake, fruit, lait 	Brioche, confiture, lait 	Cake, compote, lait 	Baguette, beurre, 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 poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 38 : du 19 au 23 septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
 ENTRÉE		Macédoine de légumes	Pastèque	Céleri  mayonnaise	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Plein filet de colin sauce Dugléré 	Émincé de porc à la moutarde 	Cordon bleu de dinde	Dahl de lentilles corail 	Pizza royale
	Pommes de terre au curry / petits pois 	Pâtes  petits légumes 	Carottes au cumin 	Riz 	Salade verte
 PRODUIT LAITIER	Cantal AOP	Yaourt brassé aux fruits 			Saint Albray
 DESSERT	Salade de fruits fraîche		Crème dessert au chocolat	Entremet (lait )	Banane 
 GOÛTER	Pain aux céréales, confiture, lait 	Cake, fruit, lait 	Pain avoine, Vache qui rit, fruit	Cake, compote, lait 	Pain au maïs, 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 poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

Semaine 39 : du 26 au 30 septembre 2022

	LUNDI	MARDI 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade western	Friand au fromage	Carottes rapées, dés de mimolette	
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de hoki pané	Omelette	Émincé de dinde 	Jambon bruni forestière 	Chili con carné 
	Ratatouille / semoule 	Pâtes 	Jardinière de légumes 	Frites	Riz 
 PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt nature sucré 			Tomme des Pyrénées
 DESSERT	Fruit de saison		Banane 	Barre glacée	Fruit de saison
 GOÛTER	Pain aux céréales, confiture, lait 	Cake, fruit, lait 	Pain avoine, Vache qui rit, fruit	Cake, compote, lait 	Baguette, 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 poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.