

Semaine 36 : du 04 au 08 septembre 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Végétarien  | VENDREDI |
|--|--|-----------------------------------|---|--|---|
|  ENTRÉE | Melon / pastèque | | Concombre / maïs | | Salade de pommes de terre, cervelas, cornichons  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT |  Boeuf bolognaise  | Kebab de volaille salade verte |  Sauté de porc  | Dahl de lentilles corail  | Plein filet pané citron |
| | Pâtes  emmental | Frites pommes paillasson | Haricots verts  | Riz  | Poêlée de légumes frais  |
|  PRODUIT LAITIER | Yaourt aux fruits | Duo de fromages | | Fromage blanc  | |
|  DESSERT | | Barre glacée | Beignet de pomme | Salade de fruits frais | Fruit de saison |
|  GOÛTER | Brioche, barre chocolat, lait  | Pain céréales, beurre, fruit | Baguette, compote, lait  | Pain maïs, fromage frais, fruit | Crêpe garnie au choix lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

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 11 au 15 septembre 2023

| | LUNDI | MARDI Végétarien  | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|---|--|
|  ENTRÉE | Salade de tomates / feta | | Melon | Saucisson sec cornichons | Friand fromage |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Jambon grill sauce charcutière  | Chili sin carne | Escalope de dinde à la crème  | Duo de colin sauce curry Breizh | Boeuf provençal  |
| | Purée de carottes | Riz  | Mélange gourmand | Courgettes  persillées pommes de terre  | Haricots beurre  |
|  PRODUIT LAITIER | | Duo de fromages | | Yaourt vanille | |
|  DESSERT | Crème au chocolat  | Fruit de saison |  Cookie maison | | Glaces variées |
|  GOÛTER | Pain maïs, confiture, lait  | Baguette viennoise, barre chocolat, jus de fruit | Baguette, compote, lait  | Baguette, beurre, fruit | Pain céréales, confiture et lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

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 18 au 22 septembre 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Végétarien  | VENDREDI |
|--|---|--|--|---|---|
|  ENTRÉE | | Pastèque |  | | Carottes rapées oeuf |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT |  Sot l'y laisse de dinde sauce échalote |  Rôti de porc  sauce Maroille | Cheeseburger | Lasagnes végétariennes | Calamars à l'armoricaine  |
| | Blé  | Ratatouille Pommes de terre | Pommes pain salade de tomates  | Salade verte | Riz  |
|  PRODUIT LAITIER | Duo de fromages | Yaourt de Keronan | Sundae | Panna Cotta aux fruits rouges | Petit nova aux fruits |
|  DESSERT | Fruit de saison | |  Palmier maison | Fruit de saison | |
|  GOÛTER | Brioche, barre chocolat lait  | Baguette, beurre, fruit | Pain céréales, fromage frais, fruit | Baguette, miel, fruit | Crêpe garnie au choix lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

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 25 au 29 septembre 2023

| | LUNDI | MARDI  | MERCREDI | JEUDI Végétarien | VENDREDI |
|--|---|--|--|---|--|
|  ENTRÉE | |  Salade de Sylvie (tomates ) | Paté Gregam | | Betteraves emmental |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT | Plein filet de colin meunière | Couscous végétarien  | Estouffade de boeuf  | Galette saucisse |  Émincé de poulet sauce chorizo |
| | Brocolis  et riz  | Semoule  | Haricots coco  | Piperade Salade verte | Jardinière de légumes maison |
|  PRODUIT LAITIER | Duo de fromages | Yaourt de Merlevenez  | | Riz au lait  | Barre glacée |
|  DESSERT | Fruit de saison | |  Crumble aux pommes maison | Fruit de saison | |
|  GOÛTER | Baguette, compote, lait  | Pain céréales, beurre, jus de pomme | Brioche, barre chocolat lait  | Pain maïs, fromage frais, jus de fruit | Baguette, confiture et lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

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 40 : du 02 au 06 octobre 2023

| | LUNDI  | MARDI | MERCREDI | JEUDI Végétarien | VENDREDI |
|--|--|---|---|--|--|
|  ENTRÉE | Salade de tomates  | | | Salade Marco Polo  | Carottes rapées  |
|  PLAT & ACCOMPAGNEMENT |  Rizotto végétarien  | Filet d'églefin sauce Dieppoise  | Hachis parmentier boeuf   | Émincé de porc   | Cordon bleu |
| | Parmesan, carottes courgettes  | Pommes persillées | Salade verte |  Lentilles  | Haricots verts à la provençale  |
|  PRODUIT LAITIER | |  Entremet pistache daim | Crème brûlée  | Yaourt vanille de Merlevenez | |
|  DESSERT | Chocolat viennois | Fruit de saison | Fruit de saison | | Tarte normande |
|  GOÛTER | Pain maïs, confiture et lait  | Baguette viennoise, barre chocolat, jus de fruit | Baguette, compote, lait  | Pain céréales, beurre, fruit | Crêpe garnie locale lait  |

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les menus sont élaborés en collaboration avec Sylvie Guillou du cabinet SECALI.

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.