



MENUS

Du 3 juin 2024 au 28 juin 2024



LUNDI



MARDI



MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

S23 3 au 7/06

Friand avec salade  
Sauté bœuf au chorizo **BBC**  
Poêlée maraîchère  
Yaourt au chocolat **BIO**

*Pain Bio*  
Tomate au basilic  
Jambon  
Purée de pomme de terre  
Brie **BIO**  
Compote pomme abricot **BIO**

Salade de quinoa **BIO**  
Filet de poulet  
Courgette à la tomate  
Emmental râpé **BIO**  
Entremet au caramel

*Menu Végétarien*  
Batavia à la feta  
Boulette de pois et blé  
Semoule de couscous **BIO**  
Tome blanche  
Fraises

Pâté de campagne  
Poisson   
Riz aux légumes **BIO**  
Verre de lait **BIO**  
Pomme

Goûter

Pain, fromage

Pain, pâte à tartiner BIO, lait BIO

Pain, confiture abricot ,lait BIO

Barre 4/4 ,yaourt aromatisé

S24 10 au 14/06

Radis  
Hachis parmentier bœuf  
Laitue  
Yaourt nature **BIO**

*Menu Végétarien*  
Salade verte mimolette  
Omelette **BIO**  
Frites  
Sorbet aux fruits

*Pain Bio*  
Piémontaise  
Rôti de porc  
Jeunes carottes cumin  
Emmental **BIO**  
Poire

Pastèque  
Cordon bleu  
Petits pois cuisinés **BIO**  
Fromage blanc aux fruits

Carottes râpées **BIO**  
Sauté de veau Marengo  
Poêlée Bretonne  
Six de Savoie  
Tarte aux pommes

Goûter

Pain, fromage

Lait BIO, crêpes

Pain, compote, lait BIO

Pain, confiture fraise, lait BIO

S25 17 au 21/06

Tarte au chèvre & salade  
Poisson sauce armoricaine  
Trio de légumes  
Yaourt aromatisé **BIO**

*Menu Végétarien*  
Œufs durs & tomate  
Galette boulgour pois chiche  
Purée verte  
Yaourt à la mangue **BIO**

Duo melon & pastèque menthe  
Escalope de porc **BBC**  
Beignets de brocolis  
Flan au caramel

Tomate à la ciboulette  
Saucisse de volaille  
Lentilles cuisinées **BIO**  
Fromage blanc **BIO**

Salade à la Grecque  
Steak de bœuf (race à viande)  
Pommes de terre mitraille  
Pêche

Goûter

Pain , barre chocolat, lait BIO

Biscuit goûter, compote, lait BIO

Lait BIO, pain, confiture fraise

Pain, fromage

S26 24 au 28/06

Betteraves rouges **BIO**  
Porc au curry **BBC**  
Printanière de légumes  
Camembert **BIO**  
Mousse au chocolat

*Menu Végétarien*  
Salade aux 2 fromages  
Tortelloni à la tomate  
Abricot

Courgettes râpées  
Blanquette de volaille  
Mélange de céréales **BIO**  
Kiri **BIO**  
Cocktail de fruits

**Menu proposé par le CME**  
Melon  
Poisson pané sauce citron  
Riz **BIO**  
Sorbet aux fruits  
Diabolo banane kiwi

*Pain Bio*  
Haricots verts à la tomate  
Rôti de dinde  
Duo carottes & pomme vapeur  
Semoule au lait

Goûter

Choco vanille, lait BIO

Lait BIO chocolaté, pain beurre

Pain fromage

Pain, confiture abricot, lait BIO

**BIO** Plat élaboré tout ou en partie avec des produits issus de l'agriculture biologique  
 Poisson frais - Criée de Concarneau

**BBC** Filière Bleu Blanc Cœur  
 Fait maison

*Pain Bio*

Les menus sont validés par une diététicienne.

Un repas végétarien est servi par semaine (Loi EGalim 3)

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible sur demande en restaurant scolaire à chaque repas

! A noter : les menus peuvent varier selon les aléas de livraisons ou des impératifs de services