



MENUS

Du 1 juillet 2024

au

31 juillet 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

S27

1 au 5/07

Friand avec salade
Sauté de canard
Carottes vapeur **BIO**
Crème vanille

Tomate cerise mimolette
Poisson
Semoule de couscous **BIO**
Compote **BIO**

Salade d'agrumes
Paupiette de veau
Pommes vapeur/brocolis
Verre de lait **BIO**
Poire au chocolat

Concombre vinaigrette
Carbonara
Emmental râpé **BIO**
Spaghetti **BIO**
Abricot

Pique nique

Goûter

Pain, confiture abricot ,lait **BIO**

Pain, beurre,lait **BIO**

Barre 4/4 ,fromage blanc sucré

Pain , barre chocolat, lait **BIO**

S28

8 au 12/07

Carottes râpées **BIO**
Haut de cuisse de poulet **BBC**
Flageolets cuisinés
Petits suisses aux fruits

Tomate à la feta **Pain Bio**
Ravioli
Pêche

Menu Végétarien
Duo melon & pastèque menthe
Riz façon cantonnais **BIO**
Yaourt nature
Biscuit

Brunch

Saucisson à l'ail
Poisson en sauce
Chou fleur/pomme vapeur
Camembert **BIO**
Pomme

Goûter

S29

15 au 19/07

Artichaut/pdt/maïs
Escalope de dinde crémée **BBC**
Haricots verts **BIO**
Gouda **BIO**
Glace

Salade de pâtes **BIO**
Rosbeef froid
Petits pois cuisinés **BIO**
Flan nappé caramel

Pain Bio
Salade pomme/raisin
Rougail saucisse
Riz **BIO**
Verre de lait **BIO**
Prune

Menu Végétarien
Salade Grecque
Omelette **BIO**
Mélange de céréales **BIO**
Pêche

Pastèque
Fish
And chips
Fromage blanc au coulis

Goûter

S30

22 au 26/07

Menu Végétarien
Œufs durs
Friand aux légumes
Salade
Riz au lait

Maquereau à la moutarde
Hachis parmentier
Salade
Fromage blanc aux fruits

Courgettes râpées
Pâtes au thon **BIO**
Emmental râpé **BIO**
Pêche

Melon
Blanquette de veau
Beignet de brocolis
Verre de lait **BIO**
Banane

Pain Bio
Radis
Merguez légumes ratatouille
Semoule **BIO**
Yaourt aromatisé

Goûter

S31

29 au 31/07

Céleri rémoulade
Sauté de volaille au chorizo
Duo de carottes au persil
Far Breton

Pain Bio
Betteraves rouges **BIO**
Jambon
Purée
Camembert **BIO**
Nectarine

Menu Végétarien
Carottes râpées **BIO**
Napolitaine au parmesan
Spaghetti **BIO**
Abricot

Goûter



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



Filière Bleu Blanc Cœur
Fait maison



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