



Un menu équilibré doit se composer d'un élément de chaque famille alimentaire, représentées en bas.

Les codes couleurs sont reproduits dans le menu afin de vous aider à composer votre repas. **A tous les repas se rajoutent :** Pamplemousse, Salade verte, Yaourt, Yaourt au lait de brebis, Dessert soja, Fromage, Fruits de saison.

Le dessert affiché est le dessert du jour.

Menu du 31 mai au 4 juin 2021

Midi		Soir
Crudités variées ou Betterave rouge ou Salade du thonier ou Salade fraîcheur surimi ou Melon-Pastèque Aiguillette de poulet ou Filet de merlu sauce orientale Semoule et/ou Ratatouille Cône glacé	L u n d i 3 1	Salade bretonne ou Salade martiniquaise Nems au poulet Riz et/ou Poêlée asiatique Flan vanille ou Yaourt à la grecque
Chausson jambon-fromage ou Coquille de poisson maison ou Crudités variées ou Melon-Pastèque Sauce bolognaise ou Ravioli fromage de chèvre Coquillettes et/ou Chou-fleur Fromage blanc nature sucré ou aux fruits	M a r d i 1 e r	Salade verte-jambon-œuf dur ou Salade de riz Colombo de volaille Purée et/ou Poêlée campagnarde Crêpe fourrée chocolat
Crudités variées ou Betterave rouge ou Oeuf dur ou Radis noir ou Pâté de foie ou Melon-Pastèque Chipolatas ou Bœuf aux pommes Pommes vapeur et/ou Courgettes Mousse au chocolat	M e r c r e d i 2	Rouleau de la mer ou Salade de riz Omelette Macaroni et/ou Brocolis Liégeois aux fruits
Crudités variées ou Salade de chou blanc ou Salade de coquillettes ou Maquereau moutarde ou Melon-Pastèque Bouchée à la reine ou Filet de poisson pané Riz et/ou Carottes cuisinées Eclair vanille ou chocolat ou Tarte aux fruits rouges maison	J e u d i 3	Salade de pâtes Marco Polo ou Concombre au fromage blanc Merguez Semoule et/ou Légumes tajine Compote
Crudités variées ou Betterave rouge ou Chou-fleur polonaise ou Salade de riz indienne ou Melon-Pastèque Confit de canard ou Filet de merlu façon crumble Frites et/ou Haricots verts Yaourt aromatisé BIO	V e n d r e d i 4	Entrées variées Pizza au poulet maison Salade verte Dessert au choix
Pour votre information : viande française ' Label Rouge ' (poulet fermier, dinde, porc, jambon), bœuf français ' Race à viande ', charcuterie, lardons, boudin, porc et lapin : BBC ' Bleu Blanc Cœur ', saucisse et chipolata sans colorant et locales (Pouldreuzic 29) , filet de merlu MSC (issu de la pêche durable), saumon sauvage, féculents et légumes secs BIO , carottes BIO , oeufs BIO , camembert BIO , yaourts local BIO et pain local BIO tous les jours....		

Légume ou fruit cru
Légume ou fruit cuit
Féculent
Plat protéique
Produit laitier



La Gestionnaire
D. Treboisnel

Le Proviseur
O. Champeau