



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 14 au 18 juin 2021**

| Midi   |  | Soir   |
|--|--|--|
| <p>Feuilleté bolognaise ou Quiche au fromage maison ou Crudités variées ou Melon ou Pastèque</p> <p><b>Filet de poisson pané</b> ou <b>Filet de merlu aux endives</b></p> <p>Riz BIO et/ou <b>Trio de légumes</b></p> <p>Liégeois</p>  | L<br>u<br>n<br>d<br>i<br><br>1<br>4                | <p>Salade martiniquaise ou Salade de crudités</p> <p><b>Emincé de dinde Kebab</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Légumes tajine</b></p> <p>Moelleux aux amandes</p> |
| <p>Crudités variées ou Salade de penne au saumon ou Melon ou Pastèque</p> <p><b>Boulettes sarrasin</b> ou <b>Steak haché</b></p> <p>Frites et/ou <b>Haricots verts</b></p> <p>Fromage blanc nature sucré ou aux fruits</p>   | M<br>a<br>r<br>d<br>i<br><br>1<br>5                | <p>Jambon blanc ou Concombre vinaigrette</p> <p><b>Omelette</b></p> <p>Pâtes et/ou <b>Poêlée méridionale</b></p> <p>Cerises</p>                              |
| <p>Crudités variées ou Salade au bleu et à la poire ou Salade bretonne ou Melon ou Pastèque</p> <p><b>Escalope viennoise</b> ou <b>Sauté de porc</b></p> <p>Semoule et/ou <b>Légumes couscous</b></p> <p>Flan vanille BIO ou Yaourt à la grecque</p>   | M<br>e<br>r<br>c<br>r<br>e<br>d<br>i<br><br>1<br>6 | <p>Salade aux noix ou CŒuf mayonnaise</p> <p><b>Chili con carne bolognaise</b></p> <p>Riz et/ou <b>Carottes vapeur</b></p> <p>Crème dessert BIO</p>          |
| <p>Crudités variées ou Rouleau de la mer ou Poisson fumé ou Taboulé ou Salade de chèvre</p> <p><b>Boulettes de bœuf</b> ou <b>Raviolis au fromage</b></p> <p>Coquillettes et/ou <b>Courgettes cuisinées</b></p> <p>Eclair chocolat ou Paris-Brest maison</p>   | J<br>e<br>u<br>d<br>i<br><br>1<br>7                | <p>Carottes râpées ou <b>Betteraves rouges</b></p> <p><b>Saucisses de Francfort</b></p> <p>Purée et/ou <b>Brocolis</b></p> <p><b>Compote</b></p>             |
| <p>Crudités variées ou Salade de riz ou Cervelas vinaigrette ou Salade landaise</p> <p><b>Filet de merlu sauce aux algues</b> ou <b>Grignotes de poulet</b></p> <p>Pommes de terre au four et/ou <b>Poêlée de chou blanc</b></p> <p>Coupe glacée</p>   | V<br>e<br>n<br>d<br>r<br>e<br>d<br>i<br><br>1<br>8 | <p>Avocat vinaigrette ou Salade bretonne</p> <p><b>Macaroni sauce napolitaine</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Desserts variés</p>                             |
| <p><b>Pour votre information :</b> 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, œufs BIO, camembert BIO, yaourts local BIO et pain local BIO tous les jours...</p> |  |  |

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



La Gestionnaire adjointe  
Delphine Treboisnel

Le Proviseur  
Olivier Champeau