



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, Fromage, Pomme.
Le dessert affiché est le dessert du jour.

Menu du 6 au 10 septembre 2021

Midi		Soir
Crudités variées ou Salade du thonier ou Cervelas vinaigrette ou Hareng-pommes de terre ou Rouleau de la mer ou Melon/Pastèque Cordon bleu ou Blanquette de veau Coquillettes et/ou Chou-fleur au curry Mousse au chocolat	L u n d i 6	Betterave rouge-œuf-maïs ou Salade de tomate Omelette Frites et/ou Haricots verts Flan vanille bio ou Yaourt à la grecque
Crudités variées ou Paté en croûte ou Salade Coleslaw ou Salade bretonne ou Œuf mayonnaise ou Melon/Pastèque Poisson pané ou Filet de merlu Semoule et/ou Carottes cuisinées Doony's ou Tartellette au chocolat	M a r d i 7	Salade suisse ou Chou blanc massala Sauté de porc Riz créole et/ou Courgettes cuisinées Fromage blanc nature sucré ou aux fruits
Crudités variées ou Salade fraîcheur surimi ou Salade angevine ou Salade de quinoa ou Salade antillaise ou Melon/Pastèque Poulet rôti ou Saucisse de Toulouse Purée et/ou Brocolis et/ou Lentilles vertes Yaourt BIO aux fruits	M e r c r e d i 8	Concombre au fromage blanc ou Macédoine au thon Boulettes de boeuf Tortis et/ou Haricot panachés et/ou Salade verte Cône glacé
Coquille de poisson ou Croisillon emmental ou Crudités variées ou Melon/Pastèque ou Taboulé Steak de soja ou Menu fromage ou Chili con carne Riz créole et/ou Poêlée méridionale Compote	J e u d i 9	Salade bretonne ou Salade de printemps Merguez Semoule et/ou Légumes de couscous Liégeois
Crudités variées ou Salade aux noix ou Rouleau de la mer ou Macédoine ou Salade Huanchahina ou Maquereau fumé ou Melon/Pastèque Sauce bolognaise ou Sauce Carbonara ou Filet de saumon Penne rigate et/ou Poêlée campagnarde Crêpe fourrée chocolat	V e n d r e d i 1 0	Melon/Pastèque ou Oeufs mayonnaise Croq Kebab Salade verte Yaourt aromatisé BIO
Pour votre information : viande française 'Label Rouge' (poulet fermier, dinde, porc, jambon), boeuf 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