

Menu restaurant scolaire

Semaine du 06/05/2024 au 10/05/2024

Lundi 06/05/2024	Mardi 07/05/2024	Jeudi 09/05/2024	Vendredi 10/05/2024
<ul style="list-style-type: none">- Tomate sauce salade Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun- lasagnes végétale du chef Présence : soja. Trace : aucun- salade verte Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun- Yaourt « ker-ronan »  Présence : lait Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Pizza au jambon Présence : gluten, lait, céleri Trace : aucun- Dos de cabillaud beurre d'orange Présence : poisson, lait Trace : gluten- Gratin de panais et p. de terre Présence : gluten, lait Trace : oeufs- Compote de pommes Présence : aucun Trace : aucun	FERIE	FERIE



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Menu restaurant scolaire

Semaine du 13/05/2024 au 17/05/2024

Lundi 13/05/2024	Mardi 14/05/2024	Jeudi 16/05/2024	Vendredi 17/05/2024
<ul style="list-style-type: none">- Betteraves en salade Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun- Brandade du chef Présence : poisson Trace : aucun- Salade verte Présence : aucun Trace : aucun-  Fromage blanc/biscuit Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Rosette Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque- Aiguillette de poulet Présence : gluten, lait Trace : soja- Beignet de brocolis Présence : gluten, oeufs Trace : aucun- Salade de fruits Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Fraicheur de carottes crues Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun- Roti de porc Présence : aucun Trace : aucun- Lentilles au four Présence : gluten, arachide, céleri Trace : aucun- Tomme blanche  Présence : lait Trace : aucun- Tarte aux pommes Présence : gluten, œufs, lait, arachide. Trace : coque, sulfites	<ul style="list-style-type: none">- Tomates vinaigrette Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun- Steak haché sauce champignons Présence : lait Trace : aucun- Frites Présence : aucun Trace : aucun- Yaourt aux fruits Présence : aucun Trace : aucun



AOP - appellation d'origine protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



AOC- appellation d'origine contrôlée



label rouge



Local



Fait maison



IGP- Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.

Menu restaurant scolaire

Semaine du 20/05/2024 au 24/05/2024

Lundi 20/05/2024	Mardi 21/05/2024	Jeudi 23/05/2024	Vendredi 24/05/2024
<h2>FERIE</h2>	<ul style="list-style-type: none">- Perles de blé Présence : œuf, poisson, moutarde Trace : aucun - Chipolatas  Présence : aucun Trace : aucun - Ratatouille Présence : aucun Trace : aucun - Fraises  Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Radis beurre Présence : lait Trace : aucun - Emincé de bœuf à la provençale Présence : gluten, lait, céleri, moutarde, sulfites. Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, sésame, lupin, mollusques. - Carottes braisées Présence : lait. Trace : aucun - Génoise confiture  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Macédoine de légumes Présence : œufs, moutarde Trace : céleri - Dos de colin à la bordelaise Présence : aucun Trace : aucun - Pommes de terre persillées Présence : gluten Trace : gluten. - Salade de fruits  Présence : aucun Trace : aucun



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements

Menu restaurant scolaire

Semaine du 27/05/2024 au 31/05/2024

Lundi 27/05/2024	Mardi 28/05/2024	Jeudi 30/05/2024	Vendredi 31/05/2024
<ul style="list-style-type: none">- Melon Présence : aucun Trace : aucun- Cordon bleu Présence : lait, gluten, Trace : aucun- Haricots au beurre Présence : lait Trace : aucun- Tartelette à la crème Présence : œufs, gluten, lait. Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Velouté de carottes Présence : lait Trace : gluten- Boulettes d'agneau Présence : aucun Trace : aucun- Flageolets Présence : lait Trace : aucun- Fruit de saison Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Tomates vinaigrette Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun- Escalope au jus Présence : gluten, lait Trace : aucun- Riz pilaf au four Présence : lait. Trace : aucun- Fromage du lontan  Présence : lait Trace : aucun- Fraises chantilly Présence : lait. Trace : gluten	<ul style="list-style-type: none">- Concombre vinaigrette Présence : gluten, lait Trace : aucun- Dos de colin sauce beurre blanc Présence : poisson, lait, sulfites Trace : gluten- Poêlée aux 4 légumes Présence : lait Trace : aucun- Moelleux chocolat  Présence : lait, gluten, oeufs Trace : arachide, coque



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements

Menu restaurant scolaire

Semaine du 03/06/2024 au 07/06/2024

Lundi 03/06/2024	Mardi 04/06/2024	Jeudi 06/06/2024	Vendredi 07/06/2024
<ul style="list-style-type: none">- Beurre de sardine sur toast Présence : gluten, poisson, lait. Trace : aucun- Couscous au poulet Présence : gluten, Trace : aucun- Semoule Présence : aucun Trace : aucun- Fruit du jour  Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Carottes rapées Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun- Roti de porc Présence : aucun Trace : aucun,- Pommes de terre au four Présence : gluten, lait Trace : aucun- Comté  Présence : lait Trace : aucun- Crème dessert à la vanille Présence : lait, gluten. Trace : soja	<ul style="list-style-type: none">- Quiche lorraine Présence : gluten, œufs, lait, Trace : soja, sésame, lupin,- Filet meunière Présence : gluten, œufs, poisson, arachide, soja, lait Trace : crustacés, coque, céleri , moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques- Gratin provençal Présence : gluten Trace : œufs- Fruit de saison Présence : aucun Trace : aucun	<ul style="list-style-type: none">- Melon Présence : aucun Trace : aucun- Paleron braisé Présence : aucun Trace : aucun.- Macaroni Présence : gluten, lait, Trace : gluten, sulfites- Poire chocolat chaantilly Présence : lait Trace : gluten, soja, coque



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements