









Grille de menus conforme au GEMRCN

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
04/10	05/10	06/10	07/10	08/10
Carottes rapées Boul'bœuf Semoule - petits légumes Yaourt 	Salade verte  Galette jambon - fromage Crêpe	Piémontaise Riz aux légumes Crevettes Fruit	Salade de tomates Cuisse de poulet Flageolets - Haricots beurre Mousse au chocolat	Jus de pommes  Frites Moules Fruit
11/1	12/10	13/10	14/10	15/10
Feuilleté Curry de buttenut  Lentilles Fromage blanc 	Carottes rapées Langue de bœuf Coquillettes Fruit	Concombre Emincé de dinde Petits légumes - Ebly Fruit	Salade verte  Hachis parmentier Crème catalane	Taboulé Poisson pané Haricots verts  Pomme au four 
18/10	19/10	20/10	21/10	22/10
Nems Bœuf au caramel Riz cantonnais Pêche au sirop	Salade de tomates Escalope de poulet Crumble de légumes Petit suisse 	Salade verte aux pommes Gratin de crozets au fromage Yaourt 	Lait ribot Jambon grillé Pomme de terre Far breton	Macédoine de légumes Sauté d'agneau Spaghetti Salade de fruits

Fromage et desserts: du fromage, des yaourts et des fruits sont proposés à chaque repas, en alternative au dessert du jour.

Pain: du pain bio est proposé tous les vendredis par la boulangerie Messidor à Penvenan

Fruits: pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique

Légumes: Les légumes bio sont fournis par la ferme de Keredern à Trédarzec

Pommes de terre (PDT): les pommes de terre sont de production locale, fournies par ti'patate à Plounévez Moëdec

Poisson: le poisson frais est fourni par les viviers de St Marc à Tréveneuc

Viandes et charcuterie: La viande est d'origine française. La charcuterie est fournie par Talhouet à Lannion