

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

## MAI 2022



Plat sans protéines animales



Produits issus de l'agriculture biologique

Grille de menus conforme au GEMRCN

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   |
|--|--|--|---|--|
| 2/5  | 3/5  | 4/5  | 5/5   | 6/5  |
| Concombre<br>Saucisse bretonne<br>Lentilles<br>Fruit                                 | Radis<br>Hachis parmentier<br><br>Yaourt vanille         | Terrine<br>Navarin d'agneau<br>Semoule<br>Salade de fruits                     | Salade niçoise<br>Sauté de dinde<br>Haricots verts<br>Tarte aux pommes                    | Carottes râpées<br>Curry de légumes<br>PDT nouvelles<br>Glace          |
| 9/5  | 10/5   | 11/5   | 12/5  | 13/5   |
| Salade de tomates<br>Cuisse de poulet<br>Flan de légumes<br>Petits suisse aux fruits | Salade Thon - Maïs<br>Lasagnes<br><br>Salade d'orange    | Taboulé<br>Jambon de dinde<br>Courgettes - PDT<br>Yaourt                       | Saucisson<br>Boul'boeuf<br>Semoule - ratatouille<br>Mille Feuille                         | Salade verte<br>Moules<br>Frites<br>Abricot au sirop - Meringue        |
| 16/5   | 17/5   | 18/5   | 19/5  | 20/5   |
| Melon<br>Bœuf bourguignon<br>Coquillettes<br>Fromage blanc - coulis                  | Toast chèvre et miel<br>Rougail saucisse<br>Riz<br>Fruit | Quiche Lorraine<br>Sauté de porc au thym<br>Brocolis - PDT<br>Yaourt et sucre  | Terrine de campagne<br>Poisson sauce citron<br>Céréales gourmandes-Carottes<br>Far breton | Taboulé<br>Steak hâché de veau<br>Rostis de légumes<br>Fruits au sirop |
| 23/5   | 24/5   | 25/5   | 26/5  | 27/5   |
| Salade piémontaise<br>Jambon à l'os<br>Petits pois - carottes<br>Fruit               | Salade grecque<br>Moussaka<br><br>Glace au yaourt        | Salade de pâtes<br>Escalope de dinde à la crème<br>Crumble de légumes<br>Fruit | Ascension   | -  |
| 30/5   | 31/5   |  |   |  |
| Melon<br>Tagliatelles<br>à la mexicaine<br>Yaourt                                    | Jus de pommes<br>Galette<br>jambon - fromage<br>Crêpe    |  |   |  |

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

Fruits: pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique. Les pommes sont produites à Langoat

Légumes: Les légumes bio sont fournis par la ferme "les graines sauvages" à Langoat

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 Top atlantique à Trémuson

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