



















MENUS RESTAURANT SCOLAIRE SEPTEMBRE 2022

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		31/8	1/9	2/9
			Melon Spaghetti carbonara Chocolat liégeois 	Jus de pommes  Moules Frites Salade de fruits
5/9	6/9	7/9	8/9	9/9
Salade de tomates  Poulet Haricots verts Compote 	Pastèque Hachis parmentier Glace	Salade niçoise Escalope de dinde Semoule - petits légumes Yaourt 	Salade Thon - Maïs Paleron de porc Penne Pâtisserie	Feuilleté fromage Poisson pâné Riz - Courgettes Fruit
12/9	13/9	14/9	15/9	16/9
Melon Lentilles Saucisse Fromage blanc - coulis	Taboulé Croque Fromage  Petits pois - Carottes Fruit	Betteraves Sauté de porc au thym Coquillettes Yaourt 	Salade de tomates  Poulet basquaise Ebly - Ratatouille Pêche Chantilly	Salade verte  Hamburger Frites Fruit
19/9	20/9	21/9	22/9	23/9
Carottes rapées  Veau Marengo Tagliatelles Compote - Biscuits 	Concombre Chili sin carne  Riz Crème aux œufs	Toast chèvre-miel Jambon grillé Purée de légumes Salade de fruits	Quiche Lorraine Paupiette de volaille PDT - Carottes Fruit	Salade Grecque Filet de poisson Céréales - petits légumes Yaourt 
26/9	27/9	28/9	29/9	30/9
Salade verte - pommes Lasagnes  Glace	Lait Ribot  Galette jambon - fromage Crêpe	Friand Brochette de dinde Flageolets - Haricots beurre Fruit	Melon Rougail saucisse Riz Petit suisse	Salade de tomates  Croustillant de poulet Frites Fruit 

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

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat.

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

Légumes: "Cotacoop" à Penvenan et ferme "les graines sauvages" à Langoat.

Pain: Boulangeries de Penvenan et Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougrescant.

Poisson: le poisson frais est fourni par "Top atlantique" à Trémuson.

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

Volaille: Volaille élevée en Bretagne. "Terre et plumes" et "Vol France".

Yaourt et crème dessert bio: "Du foin dans les sabots" à Guerlesquin. Fromage blanc: "Les délices de Claire" à Pleumeur Gautier. Lait: ferme de Lescadou à Penvenan