

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE OCTOBRE 2022

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
3/10	4/10	5/10	6/10	7/10
Concombre Emincé de dinde Boullgour - ratatouille Yaourt 	Melon Curry de légumes  Pomme de terre Eclair au chocolat	Crevettes Spaghetti Bolognese Fruit	Nems Bœuf au caramel Riz cantonnais Crème vanille 	Piémontaise Poisson sauce citron Haricots verts Fruit
10/10	11/10	12/10	13/10	14/10
Carottes rapées  Saucisse bretonne Lentilles Fromage blanc 	Terrine de campagne Normandin de veau Petits pois - carottes Compote - Biscuits 	Salade de pois chiche Jambon à l'os Gratin de butternut Fruit	Salade de tomates  Poulet Epinards - Semoule Tarte aux poires	Jus de pommes  Moules Frites Yaourt 
17/10	18/10	19/10	20/10	21/10
Céleri rémoulade Bourguignon PDT Glace	Salade - comté Cassoulet aux cocos de Paimpol Fruit	Pamplemousse Escalope de poulet Rostis de légumes Petit suisse	Melon Macaroni aux légumes  Brownies	Salade de tomates  Rôti de porc Riz Abricot au sirop

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 Penvénan et Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougrescant.

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.

Volaille: Volaille d'origine bretonne. "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.