















## MENUS RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2022

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
7/11	8/11	9/11	10/11	11/11
Tomates  Emincé de poulet coco Haricots verts Ananas au sirop	Potage Chili  Riz Yaourt 	Friand Sauté de veau Penne Compote	Salade  Frites Moules Fuits	Féié
14/11	15/11	16/11	17/11	18/11
Tomates  Poulet rôti Petits pois-carottes Fromage blanc 	Concombre  Lentilles Saucisse bretonne Poire au sirop	Pizza Filet de poisson Riz - fondue de poireaux Fruit	Céleri rémoulade Langue de bœuf PDT Millefeuille	Charcuterie Fallafel  Semoule -ratatouille Crème dessert 
21/11	22/11	23/11	24/11	25/11
Macédoine Spaghetti bolognese  Fruit	Salade  Paëlla  Yaourt 	Sardines au beurre Sauté de volaille Rostis de légumes Fruit	Potage Oeuf à la crème Choux fleur - PDT Gâteau aux pommes	Tomates  Filet de poisson Frites Compote
28/11	29/11	30/11		
Salade niçoise Emincé de dinde au miel Purée de potiron Abricot - crème anglaise	Lait Ribot Galette jambon - fromage  Crêpe	Œuf mayonnaise Croque fromage Haricots verts  Petit suisse		

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, ferme de Boiséon 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.

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.