



Semaine du 03/11 au 09/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSIBLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette			Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD	Nuggets de blé	Poisson sauce bordelaise	Curry de volaille	Boulettes de bœuf	Jambon braisé
ET GARNITURES	Tortis	Ratatouille	Riz	Purée	Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais <mark>Д</mark> 資 <mark>米</mark>	Fruit frais	Fromage blanc AB	Tarte aux pommes

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.







Semaine du 10/11 au 16/11

Riscas	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	11 novembre	Pomelo		
PLAT CHAUD	Poulet rôti		Pizza margherita	Rôti de porc au colombo	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
ET GARNITURES	Julienne de légumes		Salade verte AB **	Gratin de chou-fleur AB	Riz AB
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais AB*		Yaourt sucré	Brownie	Compote de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougera

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

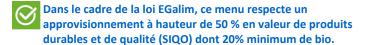


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Plat végétarien







Semaine du 17/11 au 23/11

Person	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Rosette et cornichons	Salade verte, Edam et Gouda	Potage de légumes AB	
PLAT CHAUD	Tortellinis & épinards à la tomate	Poisson meunière	Blanquette de dinde	Galette et saucisse	Paupiette de veau
ET GARNITURES	Salade verte 母 資	Haricots beurre	Riz	Salade verte 🕌	Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage				Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé	Fruit frais AB **	Crème dessert	Semoule au lait	Fruit frais AB

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux

*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.







Semaine du 24/11 au 30/11

Name of the Control o	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et au maïs	Salade coleslaw **		Chou blanc au fromage	
PLAT CHAUD	Sauté de volaille	Poisson du jour sauce nantua	Quiche lorraine	Couscous végétarien	Mijoté de porc madras
ET GARNITURES	Poêlée du chef	Riz AB	Salade verte	Semoule (bio) / Légumes du couscous	Pommes sautéées
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits	Mousse au chocolat	Fruit frais	Eclair à la vanille	Fruit frais AB **

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

Fougera

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic

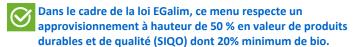


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Plat végétarien







Semaine du 01/12 au 07/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes 🕌			Crème de potiron	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD	Lasagnes de légumes	Boulettes de bœuf	Rougail de saucisse	Cuisse de poulet	Dos de colin
ET GARNITURES	Salade verte AB **	Jardinière de légumes AB	Riz	Pâtes	Purée de pommes de terre & céleri
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Barre bretonne	Fruit frais	Yaourt sucré	Fruit frais AB **

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts





*Pain

*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

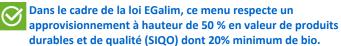
*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Plat végétarien







Semaine du 08/12 au 14/12

Record	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise		Assortiment de crudités	Macédoine de légumes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Hachis parmentier	Tartine campagnarde	Marée du jour	Boulettes de soja
	Purée de courges	Salade verte 卢 苏	Salade vene 🔆 🗚	Coquillettes AB	Semoule AB
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais AB	Liégeois à la vanille	Fromage blanc	Crêpe	Salade de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!





Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.







Semaine du 15/12 au 21/12

Réceau	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio), maïs & persil		Pomelo	Repas de Noël	
PLAT CHAUD	Sauté de volaille	Pâtes (bio) sauce provençale	Chipolatas		Poisson meunière
ET GARNITURES	Gratin de chou-fleur		Purée		Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais 🕌	Ile flottante		Fruit frais AB

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



*Porc : Jean Floc'h - Locminé

*Saucisserie : Charcuterie des 3 Rivières - Le Grand

*Galettes : Le Guen Galette, LA Chapelle Bouëxic



Produits issus de l'agriculture biologique Le lait de la Ferme Keravel, Questembert



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio.

