

Semaine du 30 août au 3 septembre 2021

Lundi

Bonne rentrée !

Mardi

Jeudi

Menu de rentrée

Comate bio bretonne



Aiguillettes de poulet sauce azaï



Pommes rösties

Lirap de granadine



CEST FÊTE

FRUIT

Yaourt Aromatisé Bio de Craon Bihan



Vendredi

MELON CHARENTAIS

POISSON PANÉ



COURGETTES AUX HERBES DE PROVENCE

CAMEMBERT BIO



BÂTONNET GLACÉ À LA VANILLE

Semaine du 6 au 10 septembre 2021

MELON JAUNE

RÔTI DE DINDE ET KETCHUP

POMMES DE TERRE BRETONNES



CRÈME DESSERT BIO AU CHOCOLAT



RILLETTES DU CHEF MAQUEREAU À LA TOMATE



STEAK HACHÉ SAUCE CHASSEUR



BROCOLIS

EMMENTAL BRETON

PURÉE POMME CASSIS

CONCOMBRE VINAIGRETTE

CARBONARA SANS PORC : CARBONARA DE VOLAILLE

MACARONI BIO SEMI COMPLET

CANTAL AOP RÂPÉ



FRUIT

ŒUF DUR MAYONNAISE

BOULETTES DE LENTILLES ET SARRASIN SAUCE CURRY



RATATOUILLE (ET SEMOULE)

GATEAU DU CHEF AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Semaine du 13 au 17 septembre 2021

Lundi

TABOULÉ (SEMOULE BIO)



GOULASH DE BŒUF



HARICOTS VERTS

VACHE QUI RIT

ILE FLOTTANTE

Mardi

TOMATE MOZZARELLA

PALETTE DE PORC SAUCE FORESTIÈRE



SANS PORC : JAMBON DE DINDE

PETITS POIS ET CAROTTES

TARTE AU FLAN



Jeudi

BETTERAVES ROUGES ET FÊTA

BOBOTIE DU CAP



RIZ JAUNE

FRUIT

Vendredi

PASTÈQUE

OMELETTE BIO DU CHEF



COQUILLETES BIO SEMI COMPLÈTES



EMMENTAL RÂPÉ

COCKTAIL DE FRUITS

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

MACÉDOINE DE LÉGUMES

JAMBON BRAISÉ SAUCE ARRABIATTA



SANS PORC : JAMBON DE DINDE

HARICOTS BLANCS CUISINÉS



FROMAGE FRAIS PETIT COTENTIN



FRUIT

PASTÈQUE

COUSCOUS

YAOURT À BOIRE À LA FRAISE

SALADE DE CÉRÉALES GOURMANDES BIO



CRISPIDOR ET KETCHUP



CAROTTES BIO PERSILLÉES



FLAN NAPPÉ CARAMEL

CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE



POISSON FRAIS SAUCE ESTRAGON

CRUMBLE DE LÉGUMES PROVENCAUX

SAINT PAULIN BIO



PARIS BREST

Semaine du 27 septembre au 1^{er} octobre

Lundi	CAROTTES RÂPÉES	AIGUILLETES DE POULET AU JUS	BOULGOUR ET ÉPEAUTRE À LA TOMATE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS
Mardi	SALADE DE POMME DE TERRE, TOMATE ET EMMENTAL	RÔTI DE VEAU SAUCE BARBECUE	HARICOTS BEURRE	CAMEMBERT BIO FRUIT
Jeudi	TOMATE CIBOULETTE	BEIGNETS DE POISSON	RATATOUILLE (ET SEMOULE)	TOMME NOIRE TARTE AU CITRON
Vendredi	MELON CHARENTAIS	SAUCISSES DE STRASBOURG SANS PORC : SAUCISSES DE VOLAILLE	LENTILLES CUISINÉES	MOUSSE AU CHOCOLAT

Semaine du 4 au 8 octobre

CÉLÉRI RÉMOULADE	HACHÉ DE POULET SAUCE AU CURRY	RIZ PILAF	YAOURT BIO SUCRÉ DE TRAON BIHAN
OEUF DUR BIO MAYONNAISE	RÔTI DE PORC SAUCE DIJONNAISE SANS PORC : RÔTI DE DINDE SAUCEDIJONNAISE	COURGETTE À L'AIL	COULOMMIER PARIS BREST
TABOULÉ	OMELETTE BIO DU CHEF	CAROTTES PERSILLÉES	FLAN SAVEUR VANILLE
BETTERAVES ROUGES	BOLOGNAISE	TORTIS BIO SEMI COMPLETS	MOZZARELLA RÂPÉE FRUIT



Semaine du 11 au 15 octobre

SEMAINE ODYSSEE DU GOÛT

Lundi	SALADE DE TOMATE ET BASILIC	AIGUILLETES DE POULET AUX PRUNEAUX D'AGEN	SEMOULE BIO SEMI COMPLETE	FAISSELLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES
Mardi	SALADE DE RIZ DE CAMARGUE IGP	NUGGETS DE BLÉ	HARICOTS VERTS	EMMENTAL BRETON COMPOTE ALLÉGÉE EN SUCRE POMME VANILLE
Jeudi	SAUCISSON SEC ET CORNICHON SANS PORC : GALANTINE DE VOLAILLE	STEAK HACHÉ AU JUS	PURÉE FACON TRUFFADE (CANTAL AOP)	FRUIT
Vendredi	CAROTTES BIO RÂPÉE À L'ORANGE	BLANQUETTE DE VEAU	PETIT POIS AU JUS	BÛCHE DU PILAT CAKE DU CHEF À LA CHATAIGNE



Semaine du 18 au 22 octobre

SALADE GAULOISE	CORDON BLEU	BROCOLIS	SUISSE SUCRÉ	FRUIT
CHOU ROUGE AU MAÏS	RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY	CRUMBLE DE BUTTERNUT BIO ET CAROTTE BIO	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	BEIGNET À LA FRAMBOISE
PÂTE DE CAMPAGNE SANS PORC : PÂTE DE VOLAILLE	POISSON FRAIS SAUCE ESTEREL	RIZ JAUNE	FRUIT	
CONCOMBRE VINAIGRETTE	JAMBON BRAISÉ ET KETCHUP SANS PORC : JAMBON DE DINDE	POMMES NOISETTES	CRÈME DESSERT BIO À LA VANILLE	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

PEFC 10-31-1238
IMPRIM'VERT