



MENUS DE MAI 2021

LUNDI	3	Surimi en salade		Cuisse de poulet		Haricots verts		Fromage	Crème dessert
MARDI	4	Salade du chef		Rôti de porc		Frites		Fruit de saison	
MERCREDI	5	Concombre ciboulette		Bolognaise végétale				Banane	AOP
JEUDI	6	Salade printanière		Poisson frais sauce aurore		riz		fromage	Entremet maison
 VENDREDI	7	Cervelas		Paupiette de veau		Poêlée de légumes		Fromage	Fruits au sirop
LUNDI	10	Taboulé		Sauté de dinde		Haricots beurre		Yaourt nature sucré	
MARDI	11	Carottes râpées	locales	Poisson pané		Brocolis		Gouda	Compote de fruits
MERCREDI	12	Jambon blanc		Hâchis parmentier		salade	locale	glace	
LUNDI	17	Salade de tomates fêta		Sauté de porc aux pruneaux		semoule		Fruits de saison	
MARDI	18	Saucisson à l'ail		Poisson frais		épinards à la crème		Fromage blanc aux fraises (locales)	
MERCREDI	19	Salade de crudités		Poulet		Frites		Salade de fruits	
JEUDI	20	Betteraves aux herbes		Risotto champignons et œufs		fromage de chèvre		Banane	AOP
 VENDREDI	21	Salade du thonier		Boulettes d'agneau		flageolets cuisinés		camembert	crème chocolat
MARDI	25	Céleri rémoulade		Cordon bleu		Haricots verts		Fromage	Compote de fruits
MERCREDI	26	Tomates / Maïs		Saucisse		Duo de lentilles		Fromage	Yaourt fruité
JEUDI	27	Salade composée		Sauté de Bœuf		P de T vapeur		Fromage	Entremet maison
 VENDREDI	28	Carottes râpées		Omelette		ratatouille		Fruit de saison	
LUNDI	31	Pâté de lapin		Pâtes carbonara		fromage râpé		Fruit de saison	



Viande bovine française



Fabrication maison



Pêche durable



Agriculture Bio



Label Rouge



Bleu Blanc Coeur



Produit de Bretagne

Les menus peuvent changer en fonction des arrivages des produits.