

## Menu de avril à juillet 2022

		<b>Entrée</b>	<b>Plats</b>	Fromages et fruits ou Desserts
lundi	25/04/22	Maquereaux à la moutarde	Boulettes de bœuf sauce tomate petits pois carottes	Yaourt Bio
mardi	26/04/22	Œufs durs mayonnaise	Filet de poissons £ sauce dieppoise riz Bio et ratatouille Bio	Fromage / fruits de saison Bio
jeudi	28/04/22	Salade de betteraves Bio	Tortellinis de légumes Bio / salade verte	Muffin chocolat maison
vendredi	29/04/22	Carottes râpées Bio	Palette * à la diable £ et semoule Bio	Fromage / Fruits de saison
lundi	02/05/22	Coleslaw	Poisson pané sauce tartare Boulgour Bio	Fromage / Fruits de saison Bio
mardi	03/05/22	Rosette de Lyon*	Sauté de dinde £ à l'estragon Haricots vert Bio	Crème dessert Bio et biscuit £
jeudi	05/05/22	Salade Méli-mélo	Bouchées végétales sauce fromage et pommes vapeur £	Crème brûlée maison
vendredi	06/05/22	Salade de riz Bio	Galette Bio £ saucisse*£ salade verte	Fromage et Fruits de saison
lundi	09/05/22	Surimi sauce cocktail	Emincé de dinde £ braisé / coco à la tomate	Fromage blanc Bio
mardi	10/05/22	Mousse de canard	Filet de poissons £ coulis de poivrons et quinoa Bio	Fromage et Fruits de saison Bio
jeudi	12/05/22	Toast de chèvre et miel	Lasagnes de légumes salade verte	Crumble aux fruits maison
vendredi	13/05/22	Salade de Tomate £ fêta	Grignotes de poulet £ au paprika et frites fraîches	Compote Bio
lundi	16/05/22	Feuilleté au fromage	Paupiette de veau et duo de courgettes Bio gratinées	Semoule au lait Bio
mardi	17/05/22	Rillettes d'oie £	Filet de poissons £ sauce agrumes et printanière de légumes	Fromage et Fruits de saison Bio
jeudi	19/05/22	Macédoine de légumes	Steak végétal Bio et purée de patate douce	Tarte fines aux pommes maison
vendredi	20/05/22	Salade verte raisins secs et croûtons	Pâtes Bio à la carbonara	Petits suisse aux fruits
lundi	23/05/22	Salade de maïs Bio	Blanquette de poissons et riz Bio	Flanby
mardi	24/05/22	<b>Menus Réunionnais</b>	<b>Menus Réunionnais</b>	<b>Menus Réunionnais</b>
jeudi	26/05/22	Radis au beurre	Pizza maison aux trois fromages et salade verte	Pêches melba maison
vendredi	27/05/22	Salade piémontaise maison	Rôti de porc*£ et compote	Beignet au chocolat noisette
lundi	30/05/22	Taboulé à l'orientale	Carbonnade de bœuf vbf et carottes vapeur Bio	Yaourt Bio

mardi	31/05/22	Pamplemousse	Brandade de poisson £ maison	Fromage / Fruit de saison Bio
jeudi	02/06/22	Carottes râpées Bio aux raisins secs	Croque fromage trio de choux	Gâteau à l'ananas maison
vendredi	03/06/22	Crevettes sauce cocktail	Cassoulet maison	Fromage / fruit de saison
lundi	06/06/22	Féié	Féié	Féié
mardi	07/06/22	Melon	Beignets de calamar sauce tartare duo de haricots Bio	Riz au lait Bio £
jeudi	09/06/22	Oeufs dur mayonnaise	Galette Bio £ au fromage et mesclun	Brownie's maison
vendredi	10/06/22	Maquereaux à la tomate	Poulet £ à la Normande et semoule Bio	Fromage / fruit de saison Bio
lundi	13/06/22	Pastèque	Grignotes de poulet £ au paprika frites fraîches	Yaourt à boire
mardi	14/06/22	Salade de riz Bio au thon	Rôti de porc*£ et compote	Crème au chocolat Bio
jeudi	16/06/22	Concombre à la Bulgare	Timbale de légumes et fromage	Tarte au citron maison
vendredi	17/06/22	Duo betteraves mais Bio	Blanquette de veau VBF printanière de légumes	Fromage / fruits de saison
lundi	20/06/22	Pamplemousse	Paupiette de dinde £ ratatouille et semoule Bio	Glace
mardi	21/06/22	Melon	Joue de porc*£ confite sauce moutarde et flageolets	Yaourt Bio
jeudi	23/06/22	Radis beurre	Chili végétariens riz Bio	Fromage / fruits de saison Bio
vendredi	24/06/22	Salade de crozets	Blanc de volaille £ à la crème duo de courgettes	Éclair au chocolat
lundi	27/06/22	Salade méli-mélo	Pilon de poulet £ rôti penne Bio	Crème dessert
mardi	28/06/22	Melon	Hachis parmentier maison et salade verte	Fromage / fruits de saison Bio
jeudi	30/06/22	Crêpes au fromage	Boulettes végétales thaï lentilles Bio	Sorbet
vendredi	01/07/22	Pastèque	Steak de thon £ et tajine aux abricots	Pana cota vanille maison coulis fruits
lundi	04/07/22	Champignons à la Grecque	Saucisse végétales et purée de carottes Bio	Glace
mardi	05/07/22	Melon	Émincé de poulet Kebab et frites fraîches	Fromage / Fruits de saison Bio
jeudi	07/07/22	Rosette de Lyon *	Cheeseburger et salade verte	Déclinaison de desserts
		GRANDES VACANCES	GRANDES VACANCES	

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h le matin, le coût du repas est de 6,12 euros.

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo ( \* )

Les menus grisés sont les menus végétariens .

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origine française

Le poisson est acheté avec les pêcheurs d'armor (lanvollon)

En raison du portage de repas pour Chatelaudren , les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

Salade méli-mélo: salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade russe: macédoine, mais, vinaigrette, mayonnaise

bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices