



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
du 3 au 7 mai	Chou de Lorient Palette de porc à la moutarde à l'ancienne Pâtes Fromage Bananes ou oranges	Taboulé Poulet noir rôti Haricots verts - Haricots Beurre Yaourts de la Ferme du Golfe	Carottes aux agrumes Roulés feuilletés Gratin de courgettes et tomates Cake marbré au chocolat	Macédoine de légumes Dahl de lentilles Boulgour Fromage Eclairs à la crème	Pastèque Steak haché Frites Fromage Glaces
du 10 au 14 mai	Salade Landaise Veau Marengo Mélange de céréales Fromage Gourdes de purée de pomme	Betteraves rouges Poisson du jour Riz pilaf Yaourts à la vanille de Kervihan	Radis roses - radis noirs Tartiflette Maison Salade verte Fraises	FERIE <i>Jeudi de l'Ascension</i>	FERME <i>Pont de l'Ascension</i>
du 17 au 21 mai	Mâche - surimi - concombres Brochettes de dinde Purée de pomme de terre Fromage Compote de pommes - Biscuits	Melon jaune Haricots rouges à la mexicaine Pépinettes Far breton Maison	Salade Alsacienne Croque-monsieur Maison Tomates au four et salade verte Fromage Abricots	Tomates - feta Couscous à l'agneau Semoule aux raisins Glaces	Rosette - cornichons Poisson du jour snacké Julienne de légumes Fromage blanc de la Ferme du Golfe
du 24 au 28 mai	FERIE <i>Lundi de Pentecôte</i>	Concombres à la grecque Axoa de veau Riz créole Fromage Nectarines jaunes	Œufs durs sur lit de salade Galette saucisse Pommes sautées Crème au beurre salé	Haricots verts - tomates - thon Hachis parmentier Maison Salade verte Mousse au chocolat	Melon Galettes de pois cassés Polenta Fromage Tartes aux pommes Maison
le 31 mai	Salade - maïs - emmental Roti de porc aux abricots Petits pois et carottes Glaces				



MENUS DU MOIS DE MAI 2021 ADULTES

Jours	Hors d'œuvres	Viandes-Poissons	Légumes	Fromage	Desserts
Lundi 3	Chou de Lorient	Palette de Porc à la moutarde à l'ancienne	Pâtes BIO	Tome de Rhuys	Oranges
Mardi 4	Taboulé	Poulet noir rôti	Haricots verts - Haricots Beurre	Avel mat Eugénie	Yaourts sucrés de la Ferme du golfe
Mercredi 5	Carottes Bio aux agrumes	Merlu poché beurre blanc	Riz pilaf	Tome Eugénie	Cake marbré au chocolat
Jeudi 6	Macédoine de légumes	Andouillette	Lentilles vertes BIO	Badennois	Eclairs à la crème
Vendredi 7	Pastèque	Steack haché	Pommes nouvelles	Camembert Eugénie	Salade de fruits
Lundi 10	Salade Landaise	Veau Marengo	Mélange de céréales BIO	Tome de Baden	Pommes
Mardi 11	Betteraves rouges BIO	Poisson du jour	Riz pilaf	Tome de Rhuys	Yaourts à la vanille BIO de Kervihan
Mercredi 12	Radis roses - Radis noirs	Tartiflette maison	Salade verte BIO	St Maurice	Fraises
Jeudi 13	<i>Férié - Jeudi de l'Ascension</i>				
Vendredi 14	Melon	Encornets à l'Armoricaine	Pommes vapeur	Badennois	Faisselle
Lundi 17	Mâche - surimi-concombres	Escalope de dinde	Purée de pomme de terre	Badennois	Compote de pomme Bio - Biscuits Bio
Mardi 18	Melon jaune	Poitrine de porc grillée	Ratatouille	Camembert Eugénie	Far breton
Mercredi 19	Salade Alsacienne	Courgettes farcies	Tomates provençales	Avel mat Eugénie	Abricots
Jeudi 20	Tomates - Feta	Couscous à l'agneau	Semoule aux raisins	Tome de Baden	Tartes aux fraises
Vendredi 21	Rosette - cornichons	Poisson du jour snacké	Julienne de légumes	Tome de Rhuys	Fromage blanc BIO de la Ferme du golfe
Lundi 24	<i>Férié - Lundi de Pentecôte</i>				
Mardi 25	Concombres à la crème	Axoia de Veau	Riz créole	Tome Eugénie	Nectarines jaunes
Mercredi 26	Œufs durs sur lit de salade	Galette saucisse	Pommes sautées	Badennois	Crème au beurre salé
Jeudi 27	Haricots verts - Thon - Tomates	Hachis Parmentier	Salade verte BIO	St Maurice	Mousse au chocolat
Vendredi 28	Melon	Ailes de raies	Polenta	Tome de Baden	Tartes aux pommes
Lundi 31	Salade - Maïs - Emmental	Roti de porc aux abricots	Petits pois - Carottes	Camembert Eugénie	Abricots
Vacances scolaires		Produits Bio		Produits locaux	

Ces menus peuvent subir des modifications en fonction des commandes et des livraisons
 Décret du 30.09.2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
 Présence d'allergènes (14) Viande bovine : origine France