



# Restauration Scolaire



# 17 novembre au 12 décembre

### **LUNDI**

### **MARDI**

## **MERCREDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

Semaine	Risotto aux légumes 🚱	Betterave vinaigrette & dés emmental Poisson Meunière Petit pois, carotte	Salade verte vinaigrette Cousti Cantal AOP	Pilon de poulet rôti au miel 🕏 Purée patate douce 👶	Endiven agrume G Tartiflette végétarienne
du 17/11 au 21/11 Goûter	Fruit de saison BIO  Menu VÉGÉTARIEN  Madeleine Fruit de saison	Yaourt bio brassé banane mixée  Yaourt nature BIO* / Fruit de saison BIO* / Palet Breton	Fruit de saison BIO  MENU VÉGÉTARIEN  Barre de céréale / Fruit de saison	Yaourt BIO brassé nature au lait entier  Fruit de saison BIO  Quatre-quart / Compote à boire	Salade verte, vinaigrette  Tarte aux poires  Gouda BIO, pain* / Fruit de saison BIO*
Semaine du 24/11 au 28/11 Goûter	Carotte râpée Gratin de tortelloni au 3 fromages Gouda BIO Fruit de saison BIO  MENU VÉGÉTARIEN  Yaourt à boire framboise / Moelleux nature	Steak haché, sauce poivre Poêlée Campagnarde (haricot beurre, haricot vert, carotte et aubergine)  Petit BIO nature Fruit de saison BIO  Moelleux nature / Jus de pomme	Potage poireaux BRETAGNE MENU DESNOS  Galette œuf emmental BIO Salade verte CCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCCC	Poulet, sauce curry et lait de coco Riz basmati   Vache quit rit BIO  Salade de fruit frais BIO   Fruit de saison Petit beurre	Macédoine de légume  Filet de lieu noir, sauce beurre blanc  Ratatouille  Fruit de saison BIO  Lait nature BIO* / Fruit de saison BIO*
Semaine du 1/12 au 5/12 Goûter	Sauté de porc, sauce curry (sub. : sauté de dinde) Duo panais, carotte (sub. : sauté de dinde) Fromage frais nature BIO Fruit de saison BIO (sub. : sauté de dinde)  Moelleux marbré / Fruit de saison	Champignon, herbe fraîche Penne aux légumes Mini Babybel BIO Fruit de saison BIO  Fromage frais nature BIO*  Fruit de saison BIO*	Brandade de morue Salade verte	Salade Piémontaise Chili végétarien (Égrené végétal de fève BIO, haricot rouge, maïs, riz)  Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN  Mimolette BIO, pain* / Fruit de saison BIO*	Coleslaw  Bœuf Bourguignon  Gratin de potiron, pomme de terre et carotte au mascarponne  Flan vanille nappage caramel BIO  Cookie / Fruit de saison
Semaine du 8/12 au 12/12 Goûter	CEuf dur, mayonnaise Dahl de lentille corail et pomme de terre WEGÉTARIEN  Edam BIO Dessert de fruit BIO Madeleine / Fruit de saison BIO	Potage asperge (mater) Radis beurre (elem) Sauté de bœuf, sauce chasseur Riz Arlequin Fromage frais fruit BIO Edam BIO, pain* Fruit de saison BIO*	Sauté de veau aux olives Carotte à la crème  Fromage blanc BIO  Crème dessert vanille BIO  Gressin + Spécialité fromagère / Fruit de saison	Filet de Merlu, sauce aneth Poêlée Villageoise (petit pois, haricot beurre, maïs, poivron, champignon)  Petit Croc Lait BIO Fruit de saison BIO (1/2)  Jus de pomme / Galette Bretonne (2/pers)	Potage asperge (mater) Radis, beurre (elem) Blésotto aux champignons  Emmental BIO Salade de fruit frais BIO  Prince chocolat / Fruit de saison

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel. NB: ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

🗱 « Aide UE à destination des écoles »







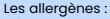












Décret nº2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.