



MENU DU 06 FEVRIER AU 12 FEVRIER 2023

CHEF-FE D'ÉTABLISSEMENT... M BOISSIERE .....  
 CHEF-FE DE CUISINE : .. M HUBERT .....  
 GESTIONNAIRE : .... Mme GUILBERT-DANET .....

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mini quiche lorraine	Friand au fromage	Pizza 3 fromages	Crêpe jambon fromage	Friand à la viande
Pamplemousse	Chou rouge aux noix	Carottes râpées	Salade piémontaise	Endives fourme d'ambert et noix
Endives gruyère	Taboulé libanais	Avocat mayonnaise	Saucisson sec	Salade toulousaine
Potage de légumes	Crème de champignon	Soupe de légumes	Velouté de courgette	Crème de potiron
Poulet à la basquaise	Hachis végétarien		Poisson pané	Omelette aux fines herbes
Sauté de porc au chorizo et olives	Blanquette végétarienne	Steak haché de veau sauce poivre	Brochette de dinde	Rôti de boeuf
Céréale méditerranéenne	Riz pilaf	Poêlée champignons	Semoule de couscous safrané	Pommes de terre rissolées
Poêlée ratatouille bio	Poêlée méridionale	U fry	Légumes de couscous	Poêlée de poivron
Yaourt nature bio	Tomme de Savoie à la coupe		Brie à la coupe	Yaourt nature bio
	Cantal à la coupe	Fromage blanc	Bûche chèvre à la coupe	
	Camembert à la coupe		Emmental à la coupe	
Mousse de fruit	yaourt aux fruits bio	Entremets à la vanille	Far breton aux pruneaux	Beignet chocolat noisette
Riz au lait	Tiramisu aux fruits rouges	Liégeois aux fruits	Gratin de pêche	Liégeois aux fruits
Poire	Pomme golden	Banane	kiwi	Clémentines
Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g	Pain blanc coupe 400g
Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales	Pain aux céréales
Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet	Pain complet
Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain bio

Les menus pourront être ajustés en fonction des approvisionnements ou des contraintes de service.

Fruits, légumes et produits laitiers  
 subventionnés dans le cadre du programme  
 de la Région Bretonne à destination des écoles.