

Menus du restaurant scolaire du 21 avril au 30 mai

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
 <p>Féried</p>	<p>Concombre Tomate farcie Riz Yaourt nature sucré</p>	<p>Tomate feta Escalope de volaille Jardinière de légumes Flan patissier</p>	<p>Moules Frites Fromage Compote maison biscuit</p>
lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 1 mai	vendredi 2 mai
<p>Salade niçoise Saucisse Lentilles-carottes Fromage et fruit</p>	<p>Kig ha farz légumes-pomme de terre Glace bio</p>	<p>Féried</p> 	 <p>Pizza Fromage Salade verte Fromage blanc façon melba</p>
lundi 5 mai	mardi 6 mai	jeudi 8 mai	vendredi 9 mai
<p>Salade de chou fleur Sauté de dinde au chorizo Petits pois carottes Fromage et fruit</p>	<p>Salade de haricots verts Blanquette de veau Pommes de terre Yaourt aromatisé fraise</p>	<p>Féried</p>	<p>Salade piémontaise Lieu noir meunière/citron Julienne de légumes Fromage et fruit</p>
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
<p>Betterave rouge et pommes Sauté d'agneau miel citron Semoule à couscous Fromage et fruit</p>	<p>Salade côte ouest Roti de porc Haricots verts Fromage blanc</p>	 <p>Croque-monsieur Fromage Salade verte Tarte citron</p>	<p>Macédoine 1/2 œuf dur Lieu sauce agrumes Riz Fromage et fruit</p>
lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
<p>Pastèque Rosbeef sauce au poivre Haricots verts Semoule au lait</p>	<p>Carottes rapées Viande kebab Frites Yaourt nature sucré</p>	 <p>Quiche au fromage Salade verte Salade de fruits frais</p>	<p>Timballe de la mer Boullgour Fromage et fruit</p>
lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
 <p>Œufs mimosa Lentilles aux légumes Tartelette aux fruits</p>	<p>Lasagnes bolognaise Salade verte Île flottante</p>	<p>Féried</p>	<p>Féried</p>

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

*la liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (mr desbois)

toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locale (ploulec'h)

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes brut, du lait bio etc.,,,,,,