



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 2 NOVEMBRE

Salade
campagnarde



.....

Cordon bleu

Semoule



.....

Fruit de saison



MARDI 3 NOVEMBRE

Céleri
rémoulade



.....

Blanquette de
dinde



Riz



.....

Fromage blanc
fermier coulis
de fruits rouges



MERCREDI 4 NOVEMBRE

Salade chef



.....

Crêpinette de
porc



Potatoes
et haricots
verts



.....

Fromage blanc
fermier coulis
de fruits rouges



JEUDI 5 NOVEMBRE

Potage



.....

Bouchées à la
reine



Salade verte



.....

Barre bretonne et
crème anglaise



VENDREDI 6 NOVEMBRE

Carottes râpées



.....

Poisson du jour

.....

Julienne de légumes
et boulgour



.....

Crème au chocolat
à l'ancienne



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 9 NOVEMBRE

Betteraves
vinaigrette



.....

Gratin savoyard



Salade verte

.....

Petits suisses



MARDI 10 NOVEMBRE

Potage



.....

Curry de poulet

Purée



.....

Fruit de saison



MERCREDI 11 NOVEMBRE



Commémoration
de la victoire et de
la paix.



JEUDI 12 NOVEMBRE

Toast au thon



.....

Sot l'y laisse de
dinde

Haricots verts



.....

Tarte alsacienne



Menu Végétarien VENDREDI 13 NOVEMBRE

Émincé bicolore



.....

Bolognaise végétale

Pâtes



.....

Entremet chocolat



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - **Viandes, poisson, œufs** - **Féculents et légumes sec** - **Fromages et produits laitiers**

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 16 NOVEMBRE

Pamplemousse



.....

Crêpinette
de porc



Riz



.....

Yaourt fermier



MARDI 17 NOVEMBRE

Salade
paysanne



.....

Escalope de
dinde

Poêlée de
légumes

.....

Île flottante et
crème anglaise



MERCREDI 18 NOVEMBRE

Chicken salad'



.....

Quiche lorraine



Salade verte

.....

Île flottante et
crème anglaise



JEUDI 19 NOVEMBRE

Rillettes



.....

Pot au feu
vinaigrette

Pomme de terre et
légumes du pot

.....

Semoule vanille



VENDREDI 20 NOVEMBRE

Bouillon du pot



.....

Poulet rôti



Semoule



.....

Fromage

.....

Fruit de saison



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 23 NOVEMBRE

Salade
3 fromages



.....
Emincé de volaille

Gratin de choux
fleurs



.....
Donut's

MARDI 24 NOVEMBRE

Croque suisse



.....
Roti de porc

Frites

.....
Fruit de saison



MERCREDI 25 NOVEMBRE

Croque suisse



.....
Sauté de bœuf

Petits pois /
carottes

.....
Pana cotta choco-
lat blanc et coulis
fruit



Menu Végétarien JEUDI 26 NOVEMBRE

Potage



.....
Lasagnes aux
légumes



Salade verte



.....
Flan nappé
caramel

VENDREDI 27 NOVEMBRE

Salade marco polo



.....
Calamars à la
romaine



Purée de légumes



.....
Compote de
pommes



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



NOS PRODUCTEURS LOCAUX

FERME LE FAIL- Produits laitiers

Fromage blanc et yaourts à Chatillon en Vendelais



LE COCHON DU CHENOT

Viande de porc et charcuterie bleu blanc cœur à Billé



Œufs de poules Bio à Vitré



Galettes et crêpes produit en Bretagne

Boulangerie Besnier

Pain quotidien



Les Paniers de Rachel

Fruits et légumes : 10 producteurs locaux



Coopérative de produits bio et locaux