MENU

Carentoir école

Semaine du 31/08 au 06/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves stock tampon déjà livré sur place	Carottes râpées BIO	Tomates BIO nature	Melon BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis au bœuf stock tampon déjà livré sur place PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Filet de poulet LNA FR sauce chasseur Farfalles	Boulettes au veau sauce barbecue Gratin dauphinois	Boulettes végétales sauce du jour Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré	Camembert	Edam	
DESSERT	Compote de pomme stock tampon déjà livré sur place	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO	Brownie aux Haricots rouges

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas à thème

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Préparation maison

Repas Végétarien

Fournisseurs locaux

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Carentoir école

Semaine du 07/09 au 13/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Tomates mozzarella nature	Céleri sauce cocktail	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE Dijonnaise Carottes BIO persillées	Couscous boulettes au boeuf et merguez Semoule HVE	Hot dog avec Knack de porc HVE Frites au four HVE	Dos de colin MSC à la crème de curry Riz créole BIO
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé	Emmental	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais	Ile flottante crème anglaise	Compote de pommes BIO

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas à thème

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Préparation maison

Repas Végétarien

Fournisseurs locaux

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Carentoir école

Semaine du 14/09 au 20/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO	Pizza au fromage	Concombres nature	Rillettes cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille Coquillettes BIO	Crépinette de dinde aux olives Riz créole BIO	Saucisse CE2 grillée Pommes rissolées HVE	Poisson meunière MSC nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Saint paulin	Fromage blanc aux fruits BIO	
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais	Fruit frais	Moelleux à l'abricot

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas à thème

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Préparation maison

Repas Végétarien

Fournisseurs locaux

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Carentoir école

Semaine du 21/09 au 27/09

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes Marco Polo	Œuf dur mayonnaise	Tomate et maïs	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas à la Dijonnaise Haricots verts BIO	Gratin savoyard végétarien PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Coquillettes bolognaises PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar nature Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Brie pointe BIO	Emmental râpé	
DESSERT	Madeleines x2	Fruit frais	Fruit frais	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas à thème

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Préparation maison

Repas Végétarien

Fournisseurs locaux

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

Carentoir école

Semaine du 28/09 au 04/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO	Tomates BIO mozzarella nature	Friand au fromage	Betteraves et maïs BIO natures
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc FR à la diable Lentilles BIO cuisinées	Boulettes au boeuf VBF sauce Napolitaine Coquillettes BIO	Chili con carne Riz créole BIO	Curry de poisson Petits pois Carottes BIO
PRODUIT LAITIER		Petit suisse sucré	Camembert	
DESSERT	Flan nappé caramel	Fruit frais BIO	Yaourt vanille BIO Ana-Soiz	Gâteau aux pommes

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas à thème

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))

Préparation maison

Repas Végétarien

Fournisseurs locaux

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 200DPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.