

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

DU 1ER AU 5
SEPTEMBRE

Salade de betteraves  
Filet de poisson msc sauce curry
Riz 
Fromage   / Fruit de saison  

Melon  
Bouchées végétales sauce aux épices
douces
Lentilles £ 
Yaourt 

Salade de tomates  
Goulash 
Pomme vapeur £
Brownie maison

Taboulé à l'oriental
Paupiette de dinde
Flageolets
Fromage   / Fruit de saison  

DU 8 AU 12
SEPTEMBRE

Pastèque
Boulette de boeuf  sauce tomate
Printanière
Crème au chocolat

Carottes râpées  
Poulet tex-mex
Frites fraîches
Fromage   / Fruit de saison  

Salade d'ébly 
Filet de poisson msc sauce Aurore
Ratatouille  
Choux à la crème

Salade de maïs et betteraves  
Chili végétal 
Riz 
Fromage   / Fruit de saison  

DU 15 AU 19
SEPTEMBRE

Salade de tomates  
Blanquette de poissons
Pommes rôsty
Fromage   / Fruit de saison  

Salade de riz
Galette  aux fromages
Salade verte
Fromage blanc 

Melon  
Beignets de calamar sauce tartare
Boulgour 
Far breton maison

Salade méli-mélo
Pâtes bolognaise végétales 
Glace

DU 22 AU 26
SEPTEMBRE

Piémontaise
Boeuf  Strogonoff
Duo de carottes
Fromage   / Fruit de saison  

Radis beurre
Sauté de porc  au curry breton
Lentilles £ 
Fromage   / Fruit de saison  

Pastèque
Boulettes végétales thai
Purée maison £
Petit suisse aux fruits

Carottes râpées  
Poisson pané msc au citron 
Semoule 
Compote  et biscuit breton

DU 29 SEPT.
AU 3 OCT.

Salade de tomate   et fêta
Lasagnes épinard et ricotta
Yaourt 



Pastèque
Veau marengo vbf
Haricots verts  
Cookies maison

Surimi mayo
Brandade de poisson maison
Fromage   / Fruit de saison  

DU 6 AU 10
OCTOBRE

Mousse de canard
Pizza maison
Fromage   / Fruit de saison  

Quiche aux fromages maison
Rôti de porc 
Compote
Crème à la vanille

Tomates   et mozzarella
Filet de poisson msc à la provençale
Riz 
Gâteau aux pommes caramélisées maison

Pastèque
Tortellinis  gratinées
Fromage   / Fruit de saison  

DU 13 AU 17
OCTOBRE

Salade de betteraves  
Croque fromage
Gratin de courgettes 
Fromage   / Fruit de saison  

Melon  
Saumon crème au citron
Gratin de courgettes 
Fromage   / Fruit de saison  

Salade de concombre  
Sauté de dinde £
Purée de patate douce
Mousse au chocolat

Salade méli-mélo
Cheeseburger
Chips
Fromage   / Fruit de saison  



Aide de l'UE à destination des écoles dans le cadre du programme "Laits et fruits à l'école".

- Les menus en vert sont les menus végétariens.
- Le pain est fabriqué par les artisans de la commune. Du pain bio est servi les lundi et jeudi, du pain blanc le mardi, du pain complet au levain et aux céréales cuit au feu de bois le vendredi.
- Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux.
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est local et bio.
- Le boeuf est bio.
- Le poisson msc est pêche durable.
- Les fruits de saison bio et produits laitiers bio sont subventionnés par AGRIMER.
- L'assaisonnement est servi à part.
- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10h le matin. Le coût du repas est de 7,80 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Compositions :

- Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental
- Salade russe : macédoine, maïs, vinaigrette, mayonnaise
- Bouchée à l'orientale : pois chiche, tomate, oignon, soja, ail, épices
- Tortellinis : ravioles de légumes
- Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, crème
- Salade vénitienne : pâtes, sauce cocktail, crevettes
- Potage Dubarry : pomme de terre, chou-fleur
- Timbale : coquillettes, dés de jambon, oignons, champignons
- Lasagnes végétariennes : pâtes, épinards, ricotta