

LUNDI

DU 1ER AU 4
SEPTEMBRE



**Bonne
rentrée !**

DU 7 AU 11
SEPTEMBRE

Carottes râpées 
Poulet Tex Mex/Breizh
Frites fraîches
Crème pralinée

DU 14 AU 18
SEPTEMBRE

Concombre 
Brandade maison Msc
Fromage  / Fruit de saison 

DU 21 AU 25
SEPTEMBRE

Pastèque 
Sauté de dinde Bbc
Purée de patate douce
Fromage  / Fruit de saison 

DU 28
SEPTEMBRE
AU 2 OCTOBRE

Céleri 
Couscous merguez £
Légumes
Compote  / Biscuit breton

DU 5 AU 9
OCTOBRE

Macédoine
Rougail saucisse £ maison
Riz 
Petits suisse

DU 12 AU 16
OCTOBRE

Taboulé à l'orientale
Paupiette de dinde £
Petits pois carottes
Fromage  / Fruit de saison 

MARDI

Betteraves 
Lasagnes maison BCC
Fromage  / Fruit de saison 

Rosette de Lyon
Poisson pané Msc
Semoule  sauce tartare
Fromage  / Fruit de saison 

Melon 
Gratin de pâtes  au camembert
Mousse au chocolat

Piémontaise maison
Filet de poisson Msc
Boulgour  sauce curry
Fromage blanc 

Melon 
Lasagne épinard ricotta
Glace

Samoussa végété
Dahl de lentilles 
Fromage  / Fruit de saison 

Salade méli-mélo
Galette £ aux fromages
Crème vanille

JEUDI

Melon 
Bouchées végétales
Lentilles  sauce épices douces
Éclair au chocolat

Pastèque 
Pizza aux fromages maison
Gâteau aux noisettes et miel

Salade méli-mélo
Poulet Bbc basquaise
Duo de carottes 
Gâteau basque

Radis beurre
Croque végété
Haricots vert 
Gâteau chocomaniac

MENU À THÈME

Salade de betteraves et de maïs 
Carbonnade de boeuf Vbf 
Pomme anglaise
Pana cotta coulis de fruits rouges

Coleslaw 
Filet de poisson Msc
Printanière de légumes
Beignet au chocolat

VENDREDI

Salade de tomate 
Filet de poisson MSC à la provençale
Riz 
Yaourt nature 

Salade de riz 
Rôti de porc 
Compote
Fromage  / Fruit de saison 

Oeuf mayo
Tomate farcie 
Riz 
Fromage  / Fruit de saison 

Surimi sauce cocktail
Pâtes  à la carbonara
Grana Padano
Fruit de saison 

Mousse de canard
Filet de poisson Msc
Trio de choux sauce citron
Fromage  / Fruit de saison 

Crêpe aux fromages
Blanquette de poisson Msc
Boulgour 
Fromage  / Fruit de saison 

Salade de tomates 
Burger
Potatoes maison
Déclinaison des desserts

MENUS DE LA CANTINE : INFORMATIONS



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.
- Le sigle bbc signifie Bleu Blanc Coeur et indique les produits visant à une amélioration de la qualité lipidique des aliments
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est local et bio.
- Le boeuf est bio ou bbc.
- 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 menu peut être modifié selon l'arrivage.

Compositions :

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

Allergènes principaux pouvant entrer dans la composition des menus :

lait / blé / gluten / oeuf / poisson / sulfites / fruits à coque / crustacés / mollusques / céleri / soja / arachide / moutarde / sésame / lupin

Si votre enfant est allergique à un de ces composants, il est nécessaire de nous le signaler via un P.A.I.