





LUNDI


DU 5 AU 9
JANVIER

Bouillon de légumes 
Filet de poisson Msc / Sauce curry /
Semoule 
Fromage  / Fruits de saison 

DU 12 AU 16
JANVIER

Velouté Dubary
Goulash 
Duo de carottes 
Fromage  / Fruits de saison 

DU 19 AU 23
JANVIER

Bouillon de légumes 
Tartiflette maison / Salade
Crème vanille



DU 26 AU 30
JANVIER

Potage Potimarron
Émincé de poulet façon Kebab
Frites fraîches
Fromage  / Fruit 

DU 2 AU 6
FÉVRIER

Bouillon de légumes 
Couscous végété
Fromage  / Fruits 

DU 9 AU 13
FÉVRIER


Velouté Crécy
Jambon braisé / Sauce aux champignons
Purée maison
Fromage  / Fruits de saison 

MARDI

Carottes rapées 
Croque végété / Printanière de légumes 
Mousse au chocolat

Coleslaw 
Saucisse 
Lentilles 
Yaourt nature 

Taboulé à l'orientale
Bouchées végété
Trio de choux 
Fromage  / Fruits de saison 


Quiche aux fromages maison
Rougaille saucisse / Riz 
Petit suisse aux fruits

Surimi sauce cocktail
Pizza maison / Salade
Yaourt à boire


Céleri râpé 
Lasagne de boeuf Bbc maison
Crème au chocolat



JEUDI

Potage cultivateur
Boulettes de boeuf Bbc / Sauce au poivre
Flageolets
Galette des Rois

Bouillon de légumes 
Brandade Msc maison
Salade
Gâteau Russe maison

Potage Parmentier
Galette aux fromages maison
Brownie's maison

Bouillon de légumes 
Lasagne épinards ricotta
Cookies maison

Potage légumes anciens 
Pâtes  à la carbonara
Parmesan
Crêpes beurre sucre (Chandeleur)



VENDREDI


Salade de betterave 
Sauté de porc  / Sauce estragon
Boullgour 
Fromage  / Fruits de saison 

Macédoine de légumes
Chili végété / Riz 
Fromage  / Fruits de saison 

Rosette de Lyon
Poisson pané Msc / Sauce tartare
Mélange de céréales 
Fromage  / Fruits de saison 

Oeuf mayo
Filet de poisson Msc / Sauce tomate
Haricots verts 
Fromage  / Fruit 

Salade de riz
Filet de poisson Msc
Poêlée Bretonne
Fromage  / Fruits 

Salade méli-mélo
Burger
Pommes noisette
Fruits 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 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