

## 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 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