

LUNDI

DU 2 AU 6
MARS

Bouillon de légumes 
Filet de poisson Msc / Sauce pêcheur
Riz 
Fromage  / Fruits de saison 

DU 9 AU 13
MARS

Bouillon de légumes 
Tartiflette
Salade verte
Yaourt nature 

DU 16 AU 20
MARS

Bouillon de légumes 
Couscous merguez £ maison
Fromage blanc 

DU 23 AU 27
MARS

Bouillon de légumes 
Lasagnes boeuf bbc maison
Mousse au chocolat

DU 30 MARS
AU 3 AVRIL

Samoussa de légumes
Tortellinis
Petit suisse aux fruits

DU 6 AU 10
AVRIL

FÉRIÉ

MARDI

Macédoine
Galette £ garniture aux fromages maison
Crème pralinée

Coleslaw 
Poisson pané MSC / Sauce tartare
Semoule 
Fromage  / Fruit de saison 

Salade de betteraves et maïs 
Croque végété
Trio de choux 
Fromage  / Fruits de saison 

Salade d'Ebly 
Paupiette de dinde bbc
Flageolets 
Fromage  / Fruit de saison 

Bouillon de légumes 
Grignottes de poulet £
Frites fraîches
Fromage  / Fruit de saison 

Radis beurre
Hachis parmentier bbc
Crème vanille

JEUDI

Potage potimarron
Sauté de poulet Bbc / Sauce brune
Haricots verts 
Gâteau chocomaniac maison

Potage parmentier
Sauté de veau marengo vbf
Ratatouille 
Gâteau aux pommes caramélisées maison

Potage de légumes anciens
Poulet bbc à la normande
Pommes anglaises
Gâteau au citron maison

Chou-fleur vinaigrette
Pizza aux fromages maison
Salade
Tartelette au chocolat maison



Betteraves 
Filet de poisson msc / Sauce épices douces
Semoule 
Beignet au chocolat

VENDREDI

Surimi sauce cocktail
Carbonnade de boeuf 
Duo de carottes 
Fromage  / Fruits de saison 

Carottes râpées 
Bouchées végété / Sauce tomate
Printanière de légumes 
Fromage  / Fruits de saison 

Rosette de Lyon
Filet de poisson Msc / Sauce aurore
Boullgour 
Fromage  / Fruits de saison 

Oeuf mayo
Rôti de porc 
Purée de patate douce maison
Fromage  / Fruit de saison 

Mousse de canard
Saumon msc / Crème au citron
Tajine de légumes
Fromage  / Fruits 

Salade méli-mélo
Burger
Patates rissolées
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.
- 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.
- 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.