

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	🍊 Céleri aux pommes et curry*	Salade de pommes de terre, maïs et fromage	🍊 Carottes râpées*	Potage
	Quiche Lorraine	Tartine Savoyarde	Croque-Monsieur	Toast à la Provençale	🍊 Chou blanc* aux lardons
	Salade Exotique	Saucissons panachés	Mousse de canard	Macédoine au jambon	Riz Niçois
	Salade Carioca	Oeuf sauce Gribiche	Pamplemousse	Salade de pommes de terre et thon	Cervelas vinaigrette
***	***	***	***	***	***
LE PLAT CHAUD, SES GARNITURES	Filet de merlu pané au citron	Rôti de porc à la Dijonnaise	Paupiette de veau Forestière	Paëlla	Mijoté de bœuf à la tomate
	Andouillette sauce moutarde	Poulet rôti au thym	Cabillaud à la Provençale	Palette de porc à la Diable	Filet de poisson Meunière
	Julienne de légumes	Purée	Lentilles	Riz	Gratin de chou-fleur
	Semoule	Chou au cidre	Carottes	Poêlée Méridionale	Farfalles
***	***	***	***	***	***
LE PRODUIT LAITIER	Fromage ou Produit laitier	Fromage ou Produit laitier	Fromage ou Produit laitier	Fromage ou Produit laitier	Fromage ou Produit laitier
***	***	***	***	***	***
LES DESSERTS	Yaourt aux fruits	🍊 Fruit frais*	Compote et spéculoos	🍊 Fruit frais*	Tarte au chocolat
	Pomme cuite	Fromage blanc aux framboises	Poire au chocolat	Crumble aux fruits rouges	Milk shake
	🍊 Fruit frais*	Triangle aux amandes	Donut	Entremets au chocolat	Crème dessert à la vanille
	Gaufre	Velouté aux fruits	🍊 Fruit frais*	Mousse au citron	🍊 Fruit frais*



Macédoine mayonnaise
Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes
Semoule
Fromage ou Produit laitier
Yaourt aux fruits

Céleri aux pommes et curry*
Rôti de porc à la Dijonnaise
Purée
Chou au cidre
Fromage ou Produit laitier
Fruit frais*

Salade de pommes de terre, maïs et fromage
Paupiette de veau Forestière
Lentilles
Carottes
Fromage ou Produit laitier
Compote et spéculoos

Carottes râpées*
Paëlla
Fromage ou Produit laitier
Fruit frais*

Potage
Mijoté de bœuf à la tomate
Gratin de chou-fleur
Farfalles
Fromage ou Produit laitier
Tarte au chocolat




PRODUIT DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Valeur économique déjeuner : 13,5



PRODUITS LOCAUX
Pommes de terre, oignons: Ferme de Kerveloy- Pleyben
Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC
Laitages : Sovefrais-Ploudaniel
Pain : Boulangerie de la commune
Volailles bretonnes, porcs bretons

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salade d'endives*, œuf et jambon Carottes* à l'orange Toast au fromage de chèvre	Céleri rémoulade* Pommes de terre, museau et oignons Pâté Forestier Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda* Flamenküche Œuf mayonnaise Duo de saucissons		Mousse de foie Macédoine mayonnaise Friand au fromage Pamplemousse
LE PLAT CHAUD, SES GARNITURES	Gratin Savoyard Canette au miel Salade verte* Printanière	Poulet rôti à la noix de coco Cassolette de fruits de mer Petits pois et carottes Riz Créole	Lasagnes Boudin noir aux pommes Salade verte* Pâtes		Filet de lieu sauce aux crustacés Pâtes à la Bolognaise Brocolis Spaghettis
LE PRODUIT LAITIER	Fromage ou Produit laitier	Fromage ou Produit laitier	Fromage ou Produit laitier		Fromage ou Produit laitier
LES DESSERTS	Fruit frais* Compote de poires Quatre-quarts et crème Anglaise Faisselle	Semoule au lait Milk shake Feuilleté à l'ananas Fruit frais*	Fruit frais* Riz au lait Ile flottante Flan Pâtissier		Beignet au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais* Panna Cotta



Betteraves vinaigrette
 Gratin Savoyard
 Salade verte*
 Fromage ou Produit laitier
 Fruit frais*

Céleri rémoulade*
 Poulet rôti à la noix de coco
 Petits pois et carottes
 Riz Créole
 Fromage ou Produit laitier
 Semoule au lait

Salade verte, Edam et Gouda*
 Lasagnes
 Salade verte*
 Fromage ou Produit laitier
 Fruit frais*

Mousse de foie
 Filet de lieu sauce aux crustacés
 Brocolis
 Spaghettis
 Fromage ou Produit laitier
 Beignet au chocolat



PRODUIT DE SAISON
*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Valeur économique déjeuner : 10,5



PRODUITS LOCAUX
 Pommes de terre, oignons: Ferme de Kervelay- Pleyben
 Fruits et légumes : Le Saint-BOURG BLANC
 Laitages : Sovefrais-Ploudaniel
 Pain : Boulangerie de la commune
 Volailles bretonnes, porcs bretons