

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES HORS D'ŒUVRE	Céleri* rémoulade Salade verte, Edam et Gouda* Carottes* à l'orange Toast au chorizo et fromage de chèvre	Chou* à la Hongroise Pommes de terre, museau et oignons Crêpe au fromage Saucisson sec	Salade d'endives*, œuf et jambon Friand au fromage Pamplemousse Rillettes et cornichons	Potage Piémontaise Flammeküche Salami et cornichons	Mousse de foie Carottes aux raisins* Tartelette Provençale Salade Exotique

LE PLAT CHAUD, SES GARNITURES	Gratin Savoyard Cuisse de canette au miel Salade verte* Poêlée Méridionale	Couscous Cassolette de la mer Légumes du couscous Semoule	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange Campagnard Pommes au four	Saucisse grillée Blanquette de veau Riz Haricots beurre	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	Fromage ou Produit laitier

LES DESSERTS	Fruit frais* Ile flottante Tarte aux pommes Flan nappé	Fromage blanc aux spéculoos Cocktail de fruits Feuilleté à l'ananas Fruit frais*	Flan Pâtissier Beignet Entremets au chocolat Fruit frais*	Fruit frais* Pêche façon Melba Duo de fromage blanc et compote Liégeois	Riz au lait Panna Cotta aux fruits rouges Fruit frais* Moelleux au chocolat



Céleri* rémoulade
Gratin Savoyard
Salade verte*
Fromage ou Produit laitier
Fruit frais*

Chou* à la Hongroise
Couscous
Légumes du couscous
Semoule
Fromage ou Produit laitier
Fromage blanc aux spéculoos

Salade d'endives*, œuf et jambon
Poulet rôti
Mélange Campagnard
Pommes au four
Fromage ou Produit laitier
Flan Pâtissier

Potage
Saucisse grillée
Riz
Haricots beurre
Fromage ou Produit laitier
Fruit frais*

Mousse de foie
Filet de lieu sauce aux crustacés
Brocolis
Spaghettis
Fromage ou Produit laitier
Riz au lait



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	Salade de pâtes Quiche aux poireaux Salade de lardons et pommes*	Carottes râpées* Gougère Coquille de surimi Salade Carioca	Potage Champignons à la Grecque Toast au fromage de chèvre Tartelette Neptune		Pamplemousse Endives, noix et pommes* Salade Strasbourgeoise Calamars frits sauce Aigre Douce
***	Pâté Forestier Sauté de porc au caramel	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti	Paupiette de veau aux raisins Rosbeef au jus		Chili con Carne Dos de colin sauce au beurre
LE PLAT CHAUD, SES GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts à l'ail Gratin Dauphinois	Pommes rissolées Poêlée Basquaise	Tortis Haricots plats		Riz Fondue de poireaux
***	Fromage ou Produit laitier Yaourt aux fruits	Fromage ou Produit laitier Fruit frais*	Fromage ou Produit laitier Mousse au chocolat		Fromage ou Produit laitier Fruit frais*
LE PRODUIT LAITIER	Tarte au chocolat Abricots au sirop Fruit frais*	Crème Créole Gâteau Bulgare Entremets à la pistache	Flan nappé au caramel Marbré Fruit frais*		Brownie Poire Belle Hélène Crème dessert
LES DESSERTS					



Salade de pâtes
Sauté de porc au caramel
Haricots verts à l'ail
Gratin Dauphinois
Fromage ou Produit laitier
Yaourt aux fruits

Carottes râpées*
Filet de dinde aux pommes
Pommes rissolées
Poêlée Basquaise
Fromage ou Produit laitier
Fruit frais*

Potage
Paupiette de veau aux raisins
Tortis
Haricots plats
Fromage ou Produit laitier
Mousse au chocolat

Pamplemousse
Chili con Carne
Riz
Fromage ou Produit laitier
Fruit frais*



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

Valeur économique déjeuner : 11



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