

**MENUS ETABLIS POUR 6 SEMAINES, SELON LE CALENDRIER SCOLAIRE ANNEE 2024/2025**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Semaines n° 37</b>	Crudités <b>Hachis parmentier bio (purée)</b> Salade <b>Fromage bio</b> Salade de fruits ou fruit de saison	Salade coleslaw <b>Blanquette de porc BBC</b> <b>Riz</b> <b>Yaourt local</b> (ferme o'cebon)	Taboulé+Crudités <b>Plat végétarien</b> <b>Fromage bio</b> Glace	Crudités <b>Chipolatas Label rouge/Merguez</b> <b>Coquillettes</b> Emmental râpé <b>Compote de pomme bio</b>
<b>Semaines n° 38</b>	Crudités <b>Spaghetti Bolognaise bio</b> Emmental râpé Fruit de saison	Crudités Emincés de poulet mariné paprika <b>Pomme de terre au four/haricots verts bio</b> <b>Yaourt local</b> (ferme o'cebon)	<b>Salade boulgour bio/tomates/maïs</b> <b>Plat végétarien</b> <b>Fromage bio</b> <b>Riz au lait local</b> (ferme o'cebon)	Salade de crudités et PdT Paupiette de veau <b>Haricots verts bio</b> <b>Yaourt aux fruits local</b> (ferme o'cebon)
<b>Semaines n° 39</b>	<b>Pâté de foi local</b> Poisson pané Ratatouille/ <b>semoule bio</b> <b>Fromage bio</b> /Fruit de saison	Salade coleslaw et crudités Moelleux de porc aux carottes <b>Coquillettes</b> <b>Yaourt local</b> (ferme o'cebon)	Œufs mimosas <b>Plat végétarien</b> Fromage bio Glace	<b>Cervelas local</b> Poisson sauce hollandaise <b>Riz</b> <b>Fromage bio</b> <b>Compote pomme bio</b>
<b>Semaines n° 40</b>	crudités <b>Boulettes de boeuf bio</b> sauce tomates <b>boulgour bio/brocolis bio</b> <b>Fromage bio</b> / Salade de fruits	crudités couscous poulet/merguez/ <b>semoule bio/pois chiche/légumes</b> <b>Yaourt local</b> (ferme o'cebon)	Crudités <b>Plat végétarien</b> <b>Fromage bio</b> Mousse au chocolat au lait	Crudités <b>Filet mignon local</b> sauce crème champignons <b>Macaroni bio</b> /carottes bio <b>Fromage bio</b> <b>Compote de pomme bio</b>
<b>Semaines n° 41</b>	Crudités <b>Parmentier</b> de poisson <b>Fromage bio</b> Fruit de saison	crudités <b>Rôti filet de Porc bio et local</b> <b>Haricots verts bio/PdT</b> <b>Yaourt local</b> (ferme o'cebon)	Taboulé et crudités <b>Plat végétarien</b> <b>Fromage bio</b> Glace	crudités Gratin de <b>penne</b> aux poulets Emmental râpé <b>Compote de pomme bio</b>
<b>Semaines n° 36-42</b>	Crudités Nuggets de poulet <b>Frites</b> /Salade <b>Fromage bio</b> Salade de fruits ou fruit de saison	Crudités <b>lasagne</b> avec bœuf bio salade fromage blanc local (ferme o'cebon)	<b>Riz/œufs/maïs</b> <b>Plat végétarien</b> <b>Crème dessert vanille ou chocolat</b>	Crudités Rougail <b>saucisses (local)</b> / <b>Riz</b> <b>Fromage bio</b> <b>Compote de pommes bio</b>

L'origine des viandes et la liste des allergènes sont affichées au restaurant scolaire

**Du pain est servi à tous les repas jeudi et vendredi: pains bio de**



Les plats végétariens sont essentiellement composés de protéines végétales, œufs et fromages et adaptés au mieux aux goûts des enfants .

Les légumes (crudités) viennent principalement de "la vague paysane" à Pluvigner (local et bio)

**Bolognaise** : Egrenné de Boeuf bio, tomates, oignons, ails, carottes .

**Sauce hollandaise**: bouillon , citron beurre.

Fruits et légumes

Laitages

Féculents

Autres

Par la responsabilité donnée au cuisinier, en respectant l'équilibre alimentaire, les menus pourront être adaptés, modifiés ou remplacés en fonction des saisons, des fêtes (noël, chandeleur...), des livraisons, du coût des matières premières, des dates de validité, des stocks ainsi que pour les repas "adultes".

Pour une meilleure organisation, je vous remercie d'inscrire votre enfant sur le portail famille, afin de préciser le nombre de repas que votre enfant prendra au restaurant scolaire pour la semaine, en cas d'absence imprévue prévenir impérativement la cantine ou la mairie avant 10h à défaut le repas sera facturé.

Numéro de Téléphone cantine :02.97.08.91.60

Numéro de téléphone Mairie : 02.97.27.20.04

Le Maire, Hélène Le Gars

