

## Menus AVRIL/MAI 2024

LUNDI 08/04	MARDI 09/04	MERCREDI 10/04	JEUDI 11/04	VENDREDI 12/04
<p><b>Cake au jambon</b>  <b>Dos de colin MSC à la sauce citronnée</b>                      Brocoli BIO/carottes BIO                      Yaourt aux fruits BIO</p>	<p><b>Boeuf BIO LOCAL à la provençale</b>                      Céréales gourmandes BIO                      Vache qui rit BIO                      Poire</p>	<p><b>Pomelos</b>  <b>Steak haché façon bouchère VBF</b>                      Poêlée de légumes BIO                      Petit Brin                      Compote BIO/biscuit</p>	<p><b>Duo de crudité BIO LOCAL aux dés de fromages</b>  <b>Escalope de poulet LR à l'italienne</b>                      Riz BIO                      Salade de fruits maison</p>	<p><b>Salade verte BIO LOCAL</b>                      Lasagne fraîche BIO                      LOCAL végétarienne BIO                      Emmental râpé                      Yaourt à la mangue BIO</p>
LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI 17/04	JEUDI 18/04	VENDREDI 19/04
<p><b>Betteraves rouges BIO aux maïs</b>  <b>Filet de limande meunière MSC</b>                      Haricots verts BIO                      Comté AOP                      Pomme BIO</p>	<p><b>Boeuf VBF à la tomate</b>                      Boulgour BIO                      Tomme BIO LOCAL                      Crumble maison</p>	<p><b>Crêpe au fromage</b>                      Tomate farcie                      Pommes de terre BIO                      Fromage blanc BIO</p>	<p><b>Chou râpé BIO</b>  <b>Rôti de porc BIO LOCAL</b>                      Petits pois/carottes                      Pavé d'Affinois                      Gâteau Anniversaire</p>	<p><b>Salade verte BIO LOCAL aux dés de brebis</b>                      Hachi parmentier végétarien BIO                      Corbeille de fruits</p>
LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
<p><b>Carottes rapées BIO LOCAL</b>  <b>Filet de poisson meunière MSC</b>                      Haricots beurre                      Emmental AOP                      Pomme BIO LOCAL</p>	<p><b>Pizza au fromage/salade verte BIO LOCAL</b>  <b>Rôti de dinde LOCAL</b>                      Lentilles à la paysanne                      Ile flottante</p>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>ASCENSION</b>	<b>PONT DE L'ASCENSION</b>
LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
<p><b>Duo de crudité BIO</b>  <b>Filet de cabillaud MSC</b>                      Poêlée de légumes BIO LOCAL                      Babybel                      Yaourt aux fraises BIO</p>	<p><b>Emincé de poulet LR aux épices du soleil</b>                      Quinoa gourmand BIO                      Le P'tit rond TY BIZIEN BIO LOCAL                      Pomme BIO LOCAL</p>	<p><b>Salade verte LOCAL</b>  <b>Croustillant de dinde tomate/mozarella</b>                      Poêlée de légumes BIO LOCAL                      Fromage blanc BIO</p>	<p><b>Blanquette de veau VBF aux carottes BIO</b>                      Céréales BIO                      Petit brin                      Fruit de saison</p>	<p><b>Salade verte LOCAL</b>                      Pâtes fraîches BIO LOCAL à la <b>bolo végétarienne BIO</b>                      Emmental râpé                      Corbeille de fruits</p>
LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
<b>LUNDI DE PENTECÔTE</b>	<p><b>Salade verte BIO</b>  <b>Poulet BIO</b>                      Frites/ketchup                      Glace sorbet</p>	<p><b>Salade de riz BIO</b>  <b>Filet de limande jaune MSC à la béarnaise</b>                      Brocoli BIO/carottes BIO                      Yaourt BIO</p>	<p><b>Boeuf VBF/carottes BIO</b>                      P.D.T vapeur BIO LOCAL                      Le Plaisir TY BIZIEN BIO                      Kiwi BIO</p>	<p><b>Tarte au fromage</b>  <b>Omelette BIO</b>                      Poêlée de légumes BIO LOCAL                      Pavé d'Affinois                      Fruit de saison</p>

### LÉGENDE :

- Viande, poisson, végétal, œuf
- Légumes et fruits crus
- Céréales et légumes secs
- Légumes et fruits cuits

- Produits laitiers
- Produits sucrés

Les repas sont réalisés sur place. Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements de nos fournisseurs.

La restauration scolaire est réalisée sur place et nous travaillons avec les entreprises suivantes :

GAEC LES ECUREUILS - ALLAIRE (56)

Pâtes fraîches BIIO aux œufs frais et blé tendre

GAEC DES 2 VILLAGES - MUZILLAC (56)

Viande de porcs et de moutons BIO

TERRE ET PLUME - HAVEC (29)

Volaille poulet/dinde/pintade BIO / LABEL ROUGE

LA CREME RIT - GUILLIERS (56)

Produits laitiers BIO Lait/Yaourts/Skyr/fromage Yaourt/Skyr/Fromage blanc

LE CHAMPS DU MARAIS - TREFFLEAN (56)

Légumes BIO de saison

LES VERGERS DE BIZOLE - TREFFLEAN (56)

Pommes/poires/courges BIO

BOULANGERIE LE BRUN - TREFFLEAN (56)

Pains et galettes des rois

SOVEFRAIS - PLOUDANIEL (29)

Produits laitiers (fromages BIO, crème, beurre,...)

Viande de bœuf VBF, veau VBF...

Ets LE ROUX - VANNES (56)

Fruits et légumes

A2S KRILL - HENNEBONT (56)

Produits surgelés (Glaces, poissons,...)

PRO à PRO - ST GILLES (35)

Grossiste (Riz, sucre, farine, conserves...)