
















## MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 mai 2019	
Lundi 20	Salade de Tomates Macaronis bio à la bolognaise Vache qui rit / Fraise au sucre 
Mardi 21	Melon jaune Veau Marengo  Carottes Vichy  Mousse au chocolat 
Jeudi 23	Salade verte à l'emmental Filet de saumon frais Pommes de Terre vapeur bio  Fromage blanc nature
Vendredi 24	Friand au fromage Filet de poulet à la crème Brocolis  Compote/Madeleine 

 Produit frais et local  
 Label Paysan breton  
 Label Bleu Blanc Cœur  
 Produit fait maison

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises

Semaine du 27 au 28 mai 2019	
Lundi 27	Pastèque Tomates farcies Riz Yaourt Malo sucré
Mardi 28	Saucisson à l'ail Merlu meunière Purée de courgettes Kiwi / Fromage 
Jeudi 30	FERIE
Vendredi 31	

 Volaille française  
 Viande porcine française  
 Viande bovine française  
 AOP = Appellation d'origine protégée  
 ● Lait provenant de la laiterie de la Rance