



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 23 au 24 mai 2022	
Lundi 23	Pastèque Dos de colin sauce moutarde Pommes de Terre vapeur Yaourt bio à la vanille Malo
Mardi 24	Rillettes (local) / cornichons Cordon bleu (local) Petits pois/carottes Poire (comice)
Jeudi 26	ASCENSION
Vendredi 27	PONT DE L'ASCENSION

Semaine du 30 mai au 3 juin 2022	
Lundi 30	Lasagnes Salade Liégeois au chocolat
Mardi 31	Menu Végétarien Salade verte aux noix et fromage Rizzoto aux champignons Compote Bio / Gâteau
Jeudi 2	Carottes râpées / Maïs Filet de poulet à la crème Purée de panais Salade de fruits
Vendredi 3	Salami Merlu meunière Haricots au beurre Fromage blanc fermier (local)

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises

La viande de porc ayant le label BBC provient de la ferme de la Moinerie aux Champs Géraux

Les pommes Bio proviennent du verger Bio de Saint Lormel

Tous les desserts ainsi que la purée sont confectionnés avec du lait Bleu Blanc Cœur provenant de la ferme de la Renaudais à Plouër sur Rance