



## MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 Juin 2022	
Lundi 20	Rillettes et Cornichons Filet de lieu au Chorizo Julienne de légumes Crêpes
Mardi 21	Pâtes Bio Bolognaise Fromage Bio / Cerises
Jeudi 23	Taboulé Jambon braisé Carottes Vichy Eclair au Chocolat
Vendredi 24	Tomates cerises Lentilles Corail au curry Riz Pilaff Glace

Semaine du 27 Juin au 01er Juillet 2022	
Lundi 27	Salade verte aux croustons et dés d'emmental Saucisse Bretonne Purée Nectarine
Mardi 28	Melon Jaune Brochette de Dinde Printanière de légumes Fromage Blanc Fermier
Jeudi 30	Friand au fromage Curry de légumes Riz Bio Compote Bio / Madeleine Bretonne
<i>Menu Végétarien</i>	
Vendredi 01	Pastèque Filet de saumon frais Epinards à la Crème Tarte aux pommes Bio

**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