

# Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



## LUNDI 22 JUIN

Paté de Chair BBC/cornichon   
 Roti de porc sauce aux poivrons   
 FRITES   
 Yaourt étuvé Bio et coulis fruits rouges 

## MARDI 23 JUIN

Salade de pepinette saveur marine  
 Setack haché de bœuf sauce poivre et crème   
 RATATOUILLE BIO MAISON   
 Buchette de Chevre BIO   
 Nectarine de saison BIO 




## MERCREDI 24 JUIN

Salade de tomates et œuf mimosa   
 Filet de Colin sauce beurre citronné   
 Céréales Bio orientale   
 ENTREMET CREME VANILLE AU LAIT BIO 

## JEUDI 25 JUIN

verre de jus de fruits BIO  
 REPAS DE FIN DE SCOLARITE

## VENDREDI 26 JUIN

Carottes rapées/maïs vinaigrette agrumes pomelos   
 Pané VG au fromage sauce crème/champignons courgette et carotte et pois gourmand au beurre   
 Tomme Catalane AOP abricot frais BIO 

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré  
 Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fourni par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien




N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 01



Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinards ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison




## LUNDI 29 JUIN

Salade de  
Tomate et mozzarella  
basilic  
Emincé de veau mariné vvf  
sauce la tomate  
Haricot Beurre  
breton   
Tomme des Pyrennees AOC  
Compote de pomme/fraise  
et sa fraise


## MARDI 30 JUIN

Segment de pomelos  
et son verre de jus  
Carbonara au lardons  
pates BIO   
entremet creme  
chocolat BIO 

## MERCREDI 01 JUILLET

Cake maison  
tomate sechée et feta  
Tortillas  
poivon/pdt  
Salade verte local  
Bio   
Tranche  
de pastèque

## JEUDI 02 JUILLET

Verre de jus de fruits  
BIO  
Galette Saucisse  
Bretonne  
FRites et salade  
verte   
Glace individuel

## VENDREDI 3 JUILLET

PIQUE NIQUE  
DES FAMILLES  
SPECTACLE  
DES  
CM1 ET CM2

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fourni par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 02

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison

# Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



## LUNDI 6 JUILLET

Bettrave rouge  
en lanières

Galette œuf/fromage

Salade verte Bio  
et local



Fromage Blanc sucré  
coulis de fraise



## MARDI 7 JUILLET

Taboulé aux raisins

Pilons de cuisse poulet

Jus de poulet roti

Haricot vert BIO  
aiguillette pour maternelle



Gruyère BIO  
abricot frais



Bio



## MERCREDI 8 JUILLET

Iceberg / emmental  
vinaigrette ciboulette

et croustons

Jambon Fumé de porc

Sauce parisienne

Carotte Persillée



Donut's au sucre

## JEUDI 9 JUILLET

Cervelas  
Vinaigrette



Fish de cabillaud  
sauce crustacées/crème

Riz Pilaf  
et brunoise de légumes



Salade de pastèque et  
nectarine jus orange



## VENREDI 10 JUILLET

PIQUE NIQUE

DES

FAMILLES

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes** - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 03

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



semaine

29

# Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL





## LUNDI 13 JUILLET



## MARDI 14 JUILLET

FETE NATIONALE  
JOUR  
FERIE


## MERCREDI 15 JUILLET

pomme de terre/œuf  
cornichon/gesiers   
de volaille  
Escalope de dinde  
viennoise  
Pasta BIO   
au beurre  
  
Beignet au chocolat

## JEUDI 16 JUILLET

Macédoine et surimi   
  
Filet de Colin (Fish)  
  
Courgette a l'ail   
  
emmental Bio tranche  
Nectarine blanche

## VENREDI 17 JUILLET

Wrap carotte rapée  
et rapée de légumes  
  
Lasagne de légumes  
grillées   
Salade verte  
  
Barre Bretonne  
Crème Anglaise

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes** - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 04

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



# Menu de la semaine



Semaine

14

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

## LUNDI 27 JUILLET

Melon  
Charentais

Filet de Poulet roti  
sauce parisienne  
pomme Rosties



fromage fondu tartine  
Nectarine jaune

## MARDI 28 JUILLET

Rillette de poulet  
BBC

Jambon de porc fumé  
sauce moutarde  
Semoule BIO



Crumble de pommes  
et framboise

## MERCREDI 30 JUILLET

Celeri/carotte  
vinaigrette

sauce tatziki

Croque Monsieur  
VG  
Salade verte



Mousse au chocolat  
BIO



## JEUDI 31 JUILLET

Pastèque  
fraiche

Steack haché  
Sauce poivre et crème  
Duo de Carottes braisé

VBF

fromage blanc BIO  
sucré et fraise



## VENDREDI 01 AOUT

PIQUE

NIQUE  
DES  
FAMILLES

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes** - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fourni par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 05



Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison

# Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL




## LUNDI 17 AOUT

Melon Charentais   
 Steak haché VBF  
 sauce poivre et crème  
 pommes de terre  
 grenaille  
 Compote de pomme   
 fraise

## MARDI 18 AOUT

Rillettes de poulet   
 et sa tartine  
 Pâtes à la carbonara  
 Pasta BIO   
 Salade de fruits frais

## MERCREDI 19 AOUT

Carottes râpées  
 vinaigrette persillée  
 Fish de poisson  
 sauce tartare  
 Courgette cube BIO   
 en gratin  
 Muffin de gâteau yaourt  
 framboise

## JEUDI 20 AOUT

Betterave lanières  
 vinaigrette   
 Lasagne de légumes  
 grillées  
 salade verte   
 BIO  
 yaourt sucré BBC 

## VENDREDI 21 AOUT

PIQUE  
 NIQUE  
 DES  
 FAMILLES

Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 01

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



## LUNDI 24 AOUT

Wrap mayonnaise  
blanc de dinde

Aiguillette de poulet VF

BBQ sauce BBQ



Petit pois et carotte BIO



Pot de glace BIO

## MARDI 25 AOUT

Concombre BIO  
vinaigrette



Cordon bleu de dinde vvf

Semoule BIO



Crème dessert Chocolat BIO



## MERCREDI 26 AOUT

Feuilleté fromage

oignon rouge

Tortillas poivron œufs BIO

pdt cube/emmental rapé

Salade verte local  
BIO



Roulé a la fraise

maison

## JEUDI 27 AOUT

salade de tomate local  
mozzarella et  
basilic et oignon rge

dos de colin

sauce citronnée

Courgette en gratin



Yaourt sucré BIO



## VENDREDI 28 AOUT

PIQUE

NIQUE

DES

FAMILLES

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 02

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



## LUNDI 31 AOUT

Betterave  
sauce Bulgare



Lasagne Végétarienne

Salade verte



Donut's  
au sucre

## MARDI 1 SEPTEMBRE

croque monsieur

Filet de poulet

VF



Jus de poulet roti  
Petit Pois BIO/lardons  
aiguillette pour maternelle



Far Breton  
aux pommes

## MERCREDI 2 SEPTEMBRE

Pastèque  
fraiche

Jambon Fumé de porc



Sauce parisienne  
Haricot beurre  
à l'échalote



Abricot frais  
nectarine



## JEUDI 3 SEPTEMBRE

Cake aux poulets  
et emmental



Fish de poisson

sauce tartare

Riz Pilaf  
et brunoise de legumes



Entrement Vanille  
BIO et fraise



## VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Melon  
Charentais

FR

Boulette de Bœuf

BIO



sauce poivre  
Pommes Sautées



Yaourt abricots  
BIO

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

**Fruits et légumes** - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fourni par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL été Sem 03

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison