

Menu de novembre à décembre 2022

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Dessert
lundi	07/11/22	Bouillon de légumes vermicelles	Filet de poisson 'MSC' sauce* citron/ riz pilaf bio	Fromage bio et fruits de saison bio
mardi	08/11/22	Pomme de terre Δ au thon*	Emincé de volaille Δ sauce* champignons / haricots verts bio	Crème dessert bio et biscuit Breton Δ
jeudi	10/11/22	Potage de légumes *	Lasagnes végétales / salade verte	Gâteau à l'ananas *
vendredi	11/11/22	Férié	Férié	Férié
lundi	14/11/22	Bouillon de bœuf vermicelles	Paupiette de dinde Δ sauce* moutarde / petits pois carottes bio	Fromage bio et fruits de saison bio
mardi	15/11/22	carottes râpées bio*	Jambon Δ braisé / purée* de pommes de terre Δ	Yaourt bio
jeudi	17/11/22	Potage Dubarry *	Croque végétal sauce* basilic / lentilles bio	Tartelette au chocolat*
vendredi	18/11/22	Taboulé *à l'orientale	Boulette de bœuf vbf sauce* tomate/ poêlée campagnarde	Fromage bio et fruit bio
lundi	21/11/22	Bouillon de volaille vermicelles	Poisson pané 'MSC' sauce* tartare / printanière de légumes	Fromage blanc bio
mardi	22/11/22	Céleri rémoulade bio *	Pâtes bio carbonara* et grana padano 'IGP'	Fromage bio et fruits de saison bio
jeudi	24/11/22	Potage au potiron*	Galette de blé noir bio Δ aux fromages / salade verte	Crème renversée*
vendredi	25/11/22	Friand fromage	Dinde Δ à l'estragon* / coco à la tomate*	Petit suisse aromatisé
lundi	28/11/22	Quiche lorraine ou fromage	Grignote de poulet Δ paprika / trio de chou bio gratiné*	Yaourt à boire
mardi	29/11/22	Salade de Betteraves bio *	Tartiflettes Δ* / endives	Sorbet aux fruits
jeudi	01/12/22	Potage Parmentier *	Pizza 3 fromages* / salade	Crumble de fruits*
vendredi	02/12/22	Coleslaw bio*	Filet de poisson 'MSC' sauce* Dieppoise / Riz* bio	Fromage bio et fruit de saison bio
lundi	05/12/22	Bouillon de légumes vermicelles	Blanquette* de volailles Δ / frites fraîches	Brassé aux fruits
mardi	06/12/22	Salade de blé bio*	Sauté* de porc Δ au curry breton / duo d' haricots	Fromage et fruit de saison bio
jeudi	08/12/22	Potage Crécy *	Bouchée végétale sauce* camembert / quinoa bio	Chou à la crème *
vendredi	09/12/22	Surimi sauce cocktail*	Haché de veau sauce* aux épices / coquillettes bio	Fromage bio et fruits de saison bio
lundi	12/12/22	Bouillon de bœuf vermicelles	Palettes de porc Δ sauce* à la diable / lentilles bio	Fromage et fruits de saison bio
mardi	13/12/22	Salade mesclun, croutons et mimolette*	Tortellinis végétales bio gratinés	Compote bio et biscuits Breton
jeudi	15/12/22	Duo saumon fumé et mousse de canard	Repas de Noël : Aiguillettes de poulet Δ sauce*	Gâteau de Noël

			suprême / pommes dauphines	
vendredi	16/12/22	Macédoine de légumes	Cheeseburger / salade verte	Déclinaison de desserts

Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10h le matin, le coût du repas est de 6,34 euros.

Le symbole (*) signifie fait maison

Les menus grisés sont les menus végétariens .

Le sigle Δ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origines françaises

Le poisson 'MSC' : pêches durables

En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.

Toutefois, le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Composition :

- Potage Crécy : carotte, pomme de terre, oignons, crème
- Potage Dubarry : choux fleurs, pomme de terre, crème
- Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon de légumes, crème