

# MENUS DE LA CANTINE

## OCTOBRE 2023

DU 2 AU 6

DU 9 AU 13

DU 16 AU 20

LUNDI

Salade piémontaise maison  
Sauté de veau vbf Marengo / duo de carottes  
Fromage bio / fruit de saison bio

Menu finlandais

Salade de tomates bio  
Beignet de calamar sauce tartare / semoule complète bio  
Fromage bio / fruit de saison bio

MARDI

Pamplemousse rose  
Galettes bio £ saucisse £\* / salade verte  
Glace

Surimi sauce cocktail  
Pâtes bio à la carbonara maison  
Yaourt bio

Maquereaux à la tomate  
Boulettes de boeuf bio / trio de choux  
Crème caramel

JEUDI

Salade russe  
Hachis végétal  
Brownie maison

Crêpes au fromage  
Couscous végétal  
Fromage / fruit de saison bio

Toast de chèvre au miel  
Lasagnes de légumes gratinés  
Fromage / fruit de saison bio

VENDREDI

Coleslaw bio  
Grignottes de poulet £ / frites fraîches  
Fromage bio / fruit de saison bio

Salade de betteraves bio  
Emincé de volaille £ sauce normande / haricots vert bio  
Semoule au lait bio

Salade méli-mélo  
Cheeseburger vbf  
Déclinaison de desserts

### Rappel :

- Les aliments contenant du porc sont identifiés avec un \*
- Les menus bleutés sont les menus végétariens.
- Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux.
- L'ensemble des viandes est d'origine française.
- Le porc est désormais local et bio.
- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- Les repas adultes sont à 7.02 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

### Composition :

- Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental
- Salade russe : macédoine, maïs bio, vinaigrette, mayonnaise



Châtelaudren - Plouagat