




LUNDI

MARDI

JEUDI



VENDREDI

DU 6 AU 10
JANVIER





Bouillon de légumes   vermicelles
Poulet sauce crème / riz 
Galette des rois

Carottes râpées  
Tortellini 
Salade 
Yaourt Ty Lipous  

Potage Parmentier
Saucisse / Lentilles  
Fromage   / Fruit  

Céleri  rémoulade
Filet de poisson sauce citron
Semoule 
Tarte au chocolat

DU 13 AU 17
JANVIER

Bouillon de légumes vermicelles
Sauté de dinde à l'estragon
Coco à la tomate
Fromage   / Fruit  

Salade vénitienne
Bouchée végétale
Légumes anciens
Fromage blanc Ty Lypous  







Potage Dubarry
Rôti de porc
Compote
Fromage   / Fruit  

Coleslaw
Brandade de poisson
Pana cota

DU 20 AU 24
JANVIER

Bouillon de légumes  
Pâtes carbonara
Fromage   et Fruit de saison  

Toast chèvre et miel
Chili végétarien
Petits suisses aux fruits

Riz  au thon
Escalope sauce fromagère
Gratin de brocolis 
Fromage   / Fruit  

Betteraves rouges  
Filet de poisson sauce pêcheur
Blé 
Brownie

DU 27 AU 31
JANVIER

Rosette
Timbale
Fromage   / Fruit  

Bouillon de légumes 
Pizza fromage
Salade verte
Yaourt 



Oeufs durs mayonnaise
Blanquette de la mer
Carottes  
Semoule au lait  

DU 3 AU 7
FÉVRIER

Bouillon de légumes 
Galette  emmental
Crêpe sauce chocolat

Carottes râpées  
Carbonnade de boeuf
Quinoa 
Fromage   / Fruit  

Taboulé
Jambon braisé
Courge  
Fromage   / Fruit  

Salade méli-mélo
Poisson pané sauce tartare
Frites
Sorbet



Aide de l'UE à destination des écoles dans le cadre du programme "Laits et fruits à l'école".

- Les menus en vert 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 local et bio.
- Le poisson msc est pêche durable
- Les fruits de saison bio sont subventionnés par AGRIMER.
- L'assaisonnement est servi à part.
- En raison du portage de repas pour Châtelaudren, les frites sont remplacées par des pommes rissolées.
- 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 7.80 euros.
- Le menu peut être modifié selon l'arrivage.

Compositions :

- Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental
- Salade russe : macédoine, maïs, vinaigrette, mayonnaise
- Bouchée à l'orientale : pois chiche, tomate, oignon, soja, ail, épices
- Tortellinis : ravioles de légumes
- Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, crème
- Salade vénitienne : pâtes, sauce cocktail, crevettes
- Potage Dubarry : pomme de terre, chou-fleur
- Timbale : coquillettes, dés de jambon, oignons, champignons