



Semaine du 01/12 au 07/12



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes



Riz au surimi et ciboulette

Cervelas vinaigrette

Velouté de butternut



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Poulet sauce Tex Mex

Dos de colin

Effiloché de porc (lycée La Touche)



Purée de légumes



Jardinière de légumes

Riz



Gratin de brocolis

DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais



Fruit frais



Marbré



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Fournisseurs locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin Porc : Lycée La Touche à Ploermël

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien







Semaine du 08/12 au 14/12



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles (bio) au chorizo & basilic



Macédoine sauce mayonnaise

Potage



Carottes râpées aux épices



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon fumé

Haricots panachés

Hachis parmentier

Salade verte



Marée du jour

Farfalles

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Semoule (bio) & légumes du tajine



DESSERT

Cocktail de fruits

Fruit frais



Banana bread

Fruit frais





Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Fournisseurs locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin Porc : Lycée La Touche à Ploermël

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait : Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers Un produit bio est proposé chaque jour

Plat végétarien









Semaine du 15/12 au 21/12



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz (bio), petits pois & maïs sauce vinaigrette



Potage

Repas de Noël

Emincé bicolore



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au miel

> Fricassée de carottes

Curry de légumes au lait de coco



Saucisse grillée (lycée La Touche)



Pennes



DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais

Riz



ΑB

Fruit frais









Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Fournisseurs locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin Porc: Lycée La Touche à Ploermël

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait: Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien







Semaine du 22/12 au 28/12

Részu	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE						
PLAT CHAUD ET GARNITURES						
DESSERT						
Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français! Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio						





Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin Porc : Lycée La Touche à Ploermël

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait: Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien







Semaine du 29/12 au 04/01

Réseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					
Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français! Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de graduits durables et de qualité (SIOO) dont 20 % minimum de bio					



Fournisseurs locaux

Les pommes : Verger de Kerfrolo - St Jean Brévelay

La farine : Moulin de Roncin Porc : Lycée La Touche à Ploermël

Bœuf et Porc : Boucherie Kervarrec à Naizin

Lait: Ferme de la Rance

Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel Mickael Lorcy à Bignan (via Armor Fruits)



en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

Le lait entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers Un produit bio est proposé chaque jour



Plat végétarien

