

Menu de janvier à février 2022

		Entrée	Plats	Fromages et fruits ou Desserts
Lundi	03/01/22	Bouillon de légumes vermicelle	Paupiette de veau / tajine de légumes aux abricots	Fromage et fruit de saison Bio
Mardi	04/01/22	Carottes râpées Bio	Filet de poisson pané sauce tartare et boulgour Bio	Yaourt Bio
Jeudi	06/01/22	Potage d'halloween	Raviolis végétal gratinés et salade verte	Galette des rois
Vendredi	07/01/22	Salade de betteraves Bio	Saucisse * £ lentilles Bio	Fromage et fruit de saison
Lundi	10/01/22	Coleslaw	Tartiflette maison	Fromage blanc Bio
Mardi	11/01/22	Potage Parmentier	Filet de poisson £ beurre blanc semoule Bio et ratatouille	Fromage et fruit de saison Bio
Jeudi	13/01/22	Bouillon de légumes	Pizza maison aux fromages et salade verte	Brownie's maison
Vendredi	14/01/22	Surimi sauce cocktail	Poulet £ à la Normande et son trio de choux	Fromage et fruits de saison
Lundi	17/01/22	Pamplemousse	Pâtes Bio bolognaise vbf et parmesan	Petits suisse
Mardi	18/01/22	Pâté de campagne £	Brandade de poissons £ maison et salade verte	Fromage et fruits de saison Bio
Jeudi	20/01/22	Potage Crécy	Bouchées orientale sauce tomate et mélange de céréales Bio	Far Breton maison
Vendredi	21/01/22	Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes	Sauté de dinde £ à l'estragon et coco à la tomate	Fromage et fruit de saison Bio
Lundi	24/01/22	Bouillon de légumes et vermicelle	Grignottes de poulet £ au paprika. Frite fraîches	Crème au chocolat
Mardi	25/01/22	Œufs durs mayonnaise	Rôti de porc* £aux deux pommes	Yaourt à boire
Jeudi	27/01/22	Velouté Dubarry	Croque fromage sauce aux épices riz Bio	Fromage et fruit de saison
Vendredi	28/01/22	Salade de betteraves et mais Bio	Filet de poisson £ sauce pêcheur gratin Dauphinois maison	Beignets au chocolat
Lundi	31/01/22	Céleri rémoulade	Carbonnade de bœuf vbf pommes vapeur £	Fromage et fruit de saison Bio
Mardi	01/02/22	Menus Chinois	Menus Chinois	Menus chinois
Jeudi	03/02/22	Bouillon de légumes	Steak végétariens printanière de légumes	Chandeleur
Vendredi	04/02/22	Potage St Germain	Lasagnes à la bolognaise vbf et salade verte	Fromage et fruits de saison

— Rappel : Il est possible aux parents de manger à la cantine en prévenant la mairie au plus tard à 10 h

~~Le matin, le coût du repas est de 6,12 euros.~~

Les aliments contenant du porc sont identifiés avec ce logo (*)

Les menus grisés sont les menus végétariens.

Le sigle £ signifie circuit court agrilocal 22 ou producteurs locaux

L'ensemble des viandes sont d'origines françaises

Le poisson est acheté avec les pêcheurs d'Armor (Lanvollon)

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 :

Salade méli-mélo : salade mesclun, noix, croûtons, emmental

Salade italienne : tomate, concombre, parmesan, basilic

Bouché à l'orientale : pois chiche, tomate, oignons, soja, ail, épices

Potage St Germain : pois cassé, carotte, oignons, vache qui rit

Potage Crécy : carotte, pomme de terre, oignons, crème

Potage Dubarry : choux-fleurs, pomme de terre, crème

Potage d'Halloween : potiron, carotte, pomme de terre, crème

Potage Parmentier : pomme de terre, poireaux, bouillon de légumes, crème