

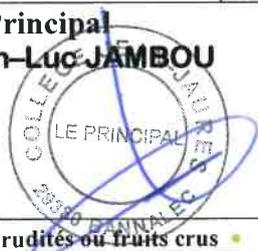


MENU

Opération « Au pré dans l'assiette »

	DEJEUNER		DINER	
Lundi 13 novembre	Taboulé breton Paupiette de veau sauce forestière Torti Bio Yaourt Bio aromatisé (Riec-sur-Belon) Crème au chocolat Bio	● ● ● ● ●	Filet de poisson pané Blé aux poivrons Laitage Bio Poêlée de pommes à la cannelle	● ●● ● ●
Mardi 14 novembre	Croisillon Dubarry Sauté de porc aux olives Poêlée de légumes de saison Tomme de Quimerch (Bannalec) Salad'bar de fruits	●● ● ● ● ●	Pâtes à la bolognaise Salade verte Laitage Bio Chou chantilly	● ● ● ●
Mercredi 15 novembre	Salade du chef Omelette Bio aux herbes (Rosporden) Petits pois et carottes Bio Laitage Bio Banana bread	●● ● ● ● ●	Quenelle de volaille Ecrasé de butternut rôti Bio Laitage Bio Ananas à la menthe	●● ● ● ●
Jeudi 16 novembre	Crudités de saison Poulet rôti (Querrien) Frites Bio maison (Moëlan sur Mer) Fromage blanc (Saint Yvi) Fruits frais Bio	● ● ● ● ●	Tarte fromagère Nid de verdure Laitage Bio Semoule au lait	●● ● ● ●●
Vendredi 17 novembre	Salade comtoise Filet de poisson de nos côtes (Concarneau) sauce dieppoise Riz Bio Laitage Bio Barre glacée	●● ● ● ● ●	: menu végétarien : produits subventionnés par l'aide de IUE à destination des écoles. Tous les plats sont cuisinés sur place.	

Le Principal
Jean-Luc JAMBOU



La Gestionnaire
Valérie PENQUERCH

