

C'est nouveau
à la cantine

RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Les menus ont été élaborés
avec la participation de
Marielle, Nadia de Merville
et de Viviane

Menus du lundi 17 au vendredi 21 mai 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine 20	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Céleri Mayonnaise</p> <p>Lasagnes bolognese au bœuf</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Toast pain de mie et fromage Me Loic</p> <p>Veau à la normande</p> <p>Duo navets et pommes de terre</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Salade de pâtes Maison</p> <p>Tarte Cantal Maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Fraises</p>	<p>Carottes rapées et vinaigrette à l'orange</p> <p>Poulet rôti de Languidic</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt sucré Ferme de Kerdestan</p>	<p>Pamplemousse en segments</p> <p>Poisson frais sauce Nantua</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Suisse aromatisé</p> 

Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : navets, pommes de terre, carottes, yaourt, riz, brie



Origine France : veau



Circuit court : Yaourt sucré



Filière Bleu Blanc Cœur



Poisson frais du port de pêche de Keroman



Le poisson

Chaque semaine, au menu des enfants, du poisson frais en direct du port de pêche de Kéroman !

Le poisson, un aliment riche en protéines de bonne qualité, qui se déguste froid en persillade, chaud en papillotes ou au four, grillé au barbecue, au court bouillon ou en friture !