



MENU CANTINE DU BOURG

Année scolaire 2024-2025

BON APPETIT !

BON APPETIT !		LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
SEMAINE 1 Du 24/11 au 28/11	Salade verte - 3 fromages	🍏🍏🍏	Betteraves rouges	🍏	Carottes râpées	🍏🍏	Soupe de potimarron	🍏🍏🍏	
	Brochette de poulet	🍏🍏🍏	Blanquette de veau	🍏🍏	Poisson à la bordelaise	🍏	Tartiflette végété	🍏🍏🍏	
	Fondue de poireaux - semoule	🍏🍏🍏	Coquillettes	🍏	Ebly	🍏	Salade verte	🍏🍏	
	Fruit	🍏🍏	Yaourt aux fruits	🍏	Crème au chocolat Ty Lipous	🍏	Fruit	🍏🍏	
SEMAINE 2 Du 01/12 au 05/12	Salade de lentilles - carottes - féta	🍏🍏🍏	Salade d'endives - pommes - gruyère	🍏🍏	Salade verte - noix	🍏🍏	Potage de légumes	🍏🍏🍏	
	Escalope de poulet à la Viennoise	🍏🍏🍏	Rougail saucisse	🍏🍏	Cabillaud à la Provençale	🍏🍏	Gratin de macaroni au fromage	🍏🍏🍏	
	Haricots verts	🍏	Riz	🍏	Pommes de terre	🍏🍏			
	Yaourt nature	🍏	Fruit	🍏🍏	Yaourt	🍏	Fruit	🍏🍏	
SEMAINE 3 Du 08/12 au 12/12	Carottes râpées - emmental	🍏🍏	Salade verte - abricots secs	🍏🍏	Œuf dur - vinaigrette	🍏🍏🍏	Betteraves rouges	🍏	
	Porc au caramel	🍏🍏	Colin - sauce citron	🍏🍏	Lasagnes aux légumes d'automne	🍏🍏🍏	Hachis Parmentier	🍏🍏	
	Riz	🍏	Céréales	🍏	Salade verte	🍏🍏	Salade verte	🍏🍏	
	Fruit	🍏🍏	Verrine de fromage blanc - palet breton	🍏	Fruit	🍏🍏	Petits-suisses	🍏	
SEMAINE 4 Du 15/12 au 19/12	Potage de légumes - gruyère	🍏🍏🍏	Chou rouge - poire au sirop - noix	🍏🍏🍏	REPAS DE NOEL		Carottes râpées	🍏🍏	
	Riz cantonais	🍏🍏🍏	Poisson pané	🍏			Tagliatelles aux petits légumes	🍏🍏🍏	
			Petits-pois - carottes	🍏			Gruyère	🍏	
	Fruit	🍏🍏	Yaourt aux fruits	🍏			Dessert au choix		
VACANCES DE NOEL									
SEMAINE 5 Du 05/01 au 09/01	Velouté de carottes et lentilles corail	🍏🍏🍏	Wrap de crudités au fromage frais	🍏🍏	Salade de chou-rave - raisins secs	🍏🍏	Tartine de sardines au fromage frais	🍏	
	Flamenkûche	🍏	Poêlée d'hiver	🍏🍏🍏	Sauté de bœuf à la chinoise - nouilles	🍏🍏	Cabillaud - sauce curry	🍏🍏	
	Salade verte	🍏🍏	Ebly	🍏			Gratin de brocolis - pommes de terre	🍏🍏🍏	
	Yaourt	🍏	Galette des rois		Yaourt	🍏	Fruit	🍏🍏	

Nature des produits :

- 🌿 Plat réalisé majoritairement à partir de produits labellisés BIO ou Label Rouge, MSC, AOP/AOC
- 🍃 Plat réalisé majoritairement à partir de produits frais
- 🏠 Plat "fait-maison"

Provenance des produits :

Viande (origine France) : Boucherie Briand, Le Hangar
Légumes : Chez Mimi, ferme Hauts de Bea Nod
Fruits : Le Hangar

Pain : Le Fournil de Ploubaz, Aux Délices de Ploubaz - pain complet le lundi et jeudi
Épicerie : Pro A Pro, Bio Mené, Le Hangar, Le Relais des Mousquetaires
Frais et surgelés : Pomona, Krill

NOUVEAU !

Téléchargez le menu
sur votre portable :

