



MENU CANTINE DU BOURG

Année scolaire 2024-2025

BON APPETIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI				
SEMAINE 1 Du 12/01 au 16/01	Potage de légumes	⊕⊕⊕	Betteraves rouges - féta	⊕	Chèvre chaud - salade verte	⊕	Salade verte - poire - noix	⊕⊕⊕
	Cake au thon	⊕	Saucisse	⊕	Emincés de dinde	⊕⊕	Poêlée de riz, oignons et champignons	⊕⊕⊕
	Salade verte	⊕⊕	Chou braisé et pommes de terre	⊕⊕⊕	Céréales - fondue de poireaux	⊕⊕⊕	Haricots rouges	⊕
	Yaourt	⊕	Fruit	⊕⊕	Fruit	⊕⊕	Crème au chocolat Ty Lipous	⊕
SEMAINE 2 Du 19/01 au 23/01	Carottes râpées - emmental	⊕⊕	Œuf dur - vinaigrette	⊕⊕⊕	Tartine de sardines au fromage frais	⊕	Salade verte - orange - amandes grillées	⊕⊕⊕
	Tajine de poulet	⊕⊕⊕	Pizza Margherita	⊕	Steak	⊕	Pâtes au saumon sauvage - gruyère	⊕⊕
	Semoule	⊕	Salade verte	⊕⊕	Duo de haricots verts et beurre	⊕	Fruit	⊕⊕
	Compote	⊕	Fruit	⊕⊕	Yaourt	⊕		
SEMAINE 3 Du 26/01 au 30/01	Betteraves rouges	⊕	Chou vert - raisins secs	⊕⊕	Velouté de carottes et lentilles corail	⊕⊕⊕	Potage de poireaux - pommes de terre	⊕⊕⊕
	Raclette - jambon	⊕	Merlu aux petits légumes	⊕⊕⊕	Pâtes crèmeuse à la courge	⊕⊕⊕	Bœuf haché aux échalottes	⊕⊕
	Pommes de terre	⊕⊕	Riz	⊕	Gruyère	⊕	Flageolets - carottes	⊕
	Fruit	⊕⊕	Fromage blanc	⊕	Fruits au sirop	⊕	Yaourt aux fruits	⊕
SEMAINE 4 Du 02/02 au 06/02	Toasts de houmous	⊕⊕⊕	Carottes râpées	⊕⊕	Potage de légumes	⊕⊕⊕	Soupe à l'oignon - croutons - gruyère	⊕⊕⊕
	Gratin de potimarron	⊕⊕⊕	Crêpes jambon gruyère	⊕⊕	Rôti de porc	⊕	Poisson à la bordelaise	⊕
	Salade verte	⊕⊕	Salade verte	⊕⊕	Frites		Ebly	⊕
	Petits-suisses	⊕	Crêpe à la confiture	⊕⊕	Yaourt	⊕	Fruit	⊕⊕
SEMAINE 5 Du 09/02 au 13/02	Carottes râpées	⊕⊕	Salade de lentilles - carottes - féta	⊕⊕⊕	Velouté de potimarron - fromage frais	⊕⊕⊕	Betteraves rouges	⊕
	Sauté de dinde aux noix de cajou	⊕⊕⊕	Tarte aux légumes	⊕⊕⊕	Cabillaud épice au poireau - lait de coco	⊕⊕⊕	Veau Marengo	⊕⊕
	Céréales	⊕	Salade verte	⊕⊕	Riz	⊕	Purée	⊕⊕⊕
	Gâteau aux poires	⊕⊕	Fruit	⊕⊕	Fruit	⊕⊕	Yaourt	⊕

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 Beg 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 :

