


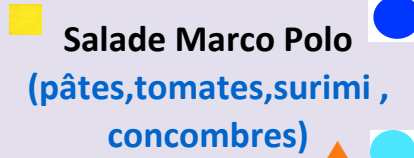
















































MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 12 AU 16 AVRIL 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Riz au thon</p>	 <p>Tomate et concombre en duo</p> 	 <p>Salade Marco Polo (pâtes, tomates, surimi, concombres)</p>	 <p>Salade de cœur de palmier et cubes de fromages</p> 	 <p>Salade printanière (légumineuses, tomate, concombre, maïs)</p>
 <p>Emincé de bœuf à la Marocaine</p> 	 <p>Parmentier de la mer gratiné</p>	 <p>Grignotines de porc sse à l'italienne</p>	 <p>Tartiflette végétal</p> 	 <p>Poulet roti de Penhaudan</p>
 <p>Haricots verts vapeur</p> 	 <p>Salade verte</p> 	 <p>Jardinière de légumes printanière</p> 	 <p>.....</p>	 <p>Dahl de lentilles corail</p>
 <p>Fromage blanc vanille</p>	 <p>.....</p>	 <p>.....</p>	 <p>.....</p>	 <p>.....</p>
 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Purée de fruit et sa galette bretonne</p> 	 <p>Yaourt aux fruits</p> 	 <p>La pâtisserie du chef</p>	 <p>Crème dessert vanille</p>
Repas végétal				

PN°2

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten		mollusques	
sulfites		lupin	
poisson		moutarde	
crustacés		lait	
		œufs	
		céleri	
		soja	
		fruits à coques	
		arachides	
		sésame	

CIRCUIT COURT PRODUIT LOCAL



PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE



FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.

N° d'agrément : 56.185.801.CE