






	11 au 15 Mai	SEMAINE BRETONNE 18 au 22 Mai	25 au 29 Mai	01 au 05 Juin	08 au 12 Juin
<b>Lundi</b> 	Concombres à la menthe Curry de légumes aux pois chiches, semoule de couscous(bio) Bûche du pilat Île flottante	Rillettes Gratiné de colin à l'armoricaine Brocolis et haricots verts Yaourt nature(bio) Sablé breton	<b>Féié</b>	Duo saucisson Pilon de poulet, ratatouille Yaourt brebis fraise(bio)	Salade tomate mozzarella basilic Saucisse, petit pois Yaourt fruits(bio)
<b>Mardi</b> 	Quiche lorraine Salade verte(bio) Camembert(bio) Banane	Jus de pomme Poirine 1/2 sel rôti Pdt aux oignons, salade verte Tomme vache Fraises(bio) chantilly(bio)	Aiguillettes de poulet sauce camembert Carottes et poireaux vapeur Cantal (aop) Fruit	Sauté de bœuf aux carottes Pdt nouvelles Emmental(bio) Fruit	Fish and chips, sauce tartare Salade verte St nectaire(aop) Fraise(bio) chantilly
<b>Mercredi</b> 	Salade verte(bio) Hamburger Frites maison Yaourt à boire fruit	Artichaut vinaigrette Pilon de poulet, sarrasin et blettes Yaourt caramel(bio)	Salade tomate concombre et basilic Tortilla aux pdt Salade verte Bûchette de chèvre(bio) banane	Melon Bouchée à la reine Salade verte Yaourt vanille(bio) Quatre quarts	Salade de pâtes au jambon Croque tomate mozzarella, salade verte Ananas
<b>Jeudi</b> 	<b>Féié</b>	Taboulé de chou fleur Pâtes semi complètes (bio) et haricots blancs à la bretonne Fromage Far aux pruneaux	Betteraves rouges Moules frites, sauce crème Yaourt chocolat	Salade de chèvre chaud Lentilles aux haricots rouges Riz à la mexicaine Yaourt nature(bio)	Taboulé Escalope de dinde sauce moutarde Haricots verts(bio) Yaourt nature(bio)
<b>Vendredi</b> 	<b>Féié</b>	Radis beurre Crêpe jambon emmental, salade verte(bio) Crêpe dessert	Salade printanière au chou rouge Tortellonis 3 fromages Compote de pomme et biscuit sec	Feuilleté fromage Curry de poisson Flan de courgettes Fruit	Duo pastèque melon Pâtes semi complètes(bio) et fondue d'aubergine Emmental râpé(bio) Gâteau chocolat

Tous nos menus sont élaborés dans le respect de la loi **Egalim**. Certains éléments sont susceptibles d'être remplacés par un équivalent dans le respect de l'équilibre alimentaire ou d'être modifiés en cas de défaillance (technique, fournisseurs). Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française (à l'exception de certains produits préparés). La liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande et sur le Portail Famille et le site internet de la Ville.