



SEMAINE 13	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrées froides	Salade d'envie (BATAVIA , comté, pommes, tomates vinaigrette)	Salade façon Niçoise (haricots verts ,pomme de terre , poivron rouge, tomate, thon ,œuf dur , vinaigrette)	Pamplemousse au sucre	Pamplemousse au sucre
	Salade de lardons (lardon ,tomate,emmental, endive)	Salade Mimos (riz, jambon,emmental,œuf dur,batavia, vinaigrette)	Salade tourangelle (pomme de terre,chèvre,tomate)	Taboulé (semoule , concombre , maïs,poivron)
	Crudités variées (en libre service faites votre choix)	Crudités variées (en libre service faites votre choix)	Crudités variées (en libre service faites votre choix)	Crudités variées (en libre service faites votre choix)
Viandes	Colombo de poulet (courgette , poivron ,ail, oignon)	Pdt grenailles local et (saucisses origine Bretagne)	Boulettes panées au blé façon thaï	Filet de poisson pané sauce beurre blanc
				Bol de riz au collège
légumes et féculents		Carottes vapeur	Sauce tomates	Sauce tomates
	Frites	Grenailles	Semoule	RIZ PILAF
Laitages		yaourt nature sucre	Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé (Traon Bihan)
			Fromage blanc à la vanille	Fromage blanc uax fruits
Desserts	Banane BIO	Banane BIO	Banane BIO	Banane BIO
	Pomme local	Compote de pomme (les producteurs d'abord)	Pomme local	Pomme local

Les menus sont susceptibles de varier selon les livraisons

Origines viandes pour les entrées froides	comté AOP;lardon France,	Oeuf frais plein air		
Origines viandes pour les entrées froides		jambon France;œuf frais plein air		
Origines viandes pour les entrées froides				