






























MENUS DE LA CANTINE – MOIS D'OCTOBRE 2022

Toutes les viandes sont d'origine française // Poissons issus de la pêche durable

<p>Lundi 3 Octobre</p> <p>Feuilleté aux deux fromages </p> <p>Aiguillettes de poulet aux céréales</p> <p>Légumes</p> <p>Pot de crème chocolat </p>	<p>Mardi 4 Octobre</p> <p>Salade de tomates </p> <p>Poisson en sauce</p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fromage</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p>Jeudi 6 Octobre</p> <p>Salade tonnerre de Brest </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Pâtes</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p>Vendredi 7 Octobre</p> <p>Tarte au saumon </p> <p>Boules de veau en sauce </p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Fruits de saison</p>
<p>Lundi 10 Octobre</p> <p>Nems de légumes</p> <p>Sauté de poulet au curry coco </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Crème brûlée </p> 	<p>Mardi 11 Octobre</p> <p>Salade gauloise </p> <p>Boules de bœuf en sauce</p> <p>Gaufres de légumes </p> <p>Gâteau choco courgettes </p> 	<p>Jeudi 13 Octobre</p> <p>Soupe de carottes au lait de coco </p> <p>Aiguillettes de poissons panées</p> <p>Ecrasé de pommes de terre </p> <p>Gâteau à l'ananas </p> 	<p>Vendredi 14 Octobre</p> <p>Tarte épinard ricotta </p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Gratin de légumes </p> <p>Yaourt végétal framboise passion</p> 
<p>Lundi 17 Octobre</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Pépites de poisson</p> <p>Mitonné de légumes</p> <p>Tarte tatin </p>	<p>Mardi 18 Octobre</p> <p>Riz au crabe </p> <p>Saucisse</p> <p>Poêlée sarladaise</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Jeudi 20 Octobre</p> <p>Betteraves mimosa </p> <p>Raviolis de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Compote de fruits</p> <p>Biscuit</p>	<p>Vendredi 21 Octobre</p> <p>Concombre au fromage blanc </p> <p>Bourguignon </p> <p>Pommes de terre</p> <p>Carottes</p> <p>Flan au caramel</p>

Le menu du jeudi 13 Octobre sera réalisé en partie par les élèves de CM1 et de CM2 et dégusté avec les copains à la cantine.

Liste des fournisseurs

Boulangerie Le Fournil du Lin – Uzel 22

Fruits et Légumes Le Bris Loudéac 22 – Le Flahec Yffiniac 22

Produits surgelés Pomona Passion froid - Carquefou 44

Produits frais Sovéfrais Ploudaniel 29 – Tréglamus 22

Epicerie Episaveurs – Saint Jacques de La Lande 35

Boucherie SARL Des Deux Launay – Plédran 22