



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDEDI

Du 01/05 au 05/05	<b>FERIE</b> (Fête du Travail)	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage Poisson meunière Carottes au thym  Fruit de saison	Toast au chèvre, et miel Jambon grill, sauce moutarde Patates douces rôties Fruit	Courgettes râpées au curry Poulet Teriyaki Poêlée asiatique / riz Yaourt BIO " Le Ptit Fermier de Kervihan "	Tomates, cœurs de palmier, feta Couscous et ses légumes Merguez  Tartelette Normande
Du 08/05 au 12/05	<b>FERIE</b> (Victoire 45)	Carottes râpées Poisson au beurre blanc Quinoa  Liégeois au chocolat	Saucisson à l'ail Paupiettes de veau Coquillettes au beurre Fromage Fruit	Concombre au fromage blanc Rougail saucisse Riz  Fruit de saison	Salade verte et betteraves rouges Crumble de pomme de terre tomates au parmesan  Ile flottante
Du 15/05 au 19/05	<b>La salade asiatique de Julie</b> Riz sauté aux légumes et œuf Yaourt BIO " Le Ptit Fermier de Kervihan "	Salade du chef (jambon, fromage, tomate) Poitrine de porc grillée Frites  Mousse au chocolat	Taboulé de chou fleur aux agrumes Cordon bleu Haricots verts à l'ail  Fruit	<b>FERIE</b> (Ascension)	(Pont)
Du 22/05 au 26/05	Betteraves, feta Bœuf à la provencale Blé Le stalagmite de la Reine des Neiges	Salade de croûtons de pain du Petit Poucet Gratin de poisson aux légumes Le fromage de Maître Corbeau Fruit	Carottes râpées, fromage et gelée de balsamique Croque Mister (cheddar) Salade verte  Compote	La soupe de Boucle d'Or (gaspacho) Lasagnes de fajitas au poulet et poivrons Fromage blanc et La Galette de Peau d'Âne	Salade grecque (tomates, concombres, feta) Nuggets de blé Carottes fondantes La tartelette aux pommes de Blanche-Neige
***** Les contes anti-gaspi ***** Repas parents d'élèves					
Du 29/05 au 02/06	<b>FERIE</b> (Lundi de Pentecôte)	Céleri aux pommes Galette jambon fromage Salade verte  Sorbet	Salade de riz, thon et maïs Dos de colin Courgettes au curcuma  Fruit de saison	Concombre vinaigrette Sauté de dinde au chorizo Purée de brocolis Gâteau d'anniversaire (Roulé au Nutella)	Betteraves à l'échalote Dahl de lentille au lait de coco Boullgour Yaourt BIO " Le Ptit Fermier de Kervihan "

**Semaine du développement durable**

Les repas sont confectionnés sur place, par l'équipe de cuisine. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne

L E G E N D E	Produit local		Menu végétarien		Nouvelle recette !!	
	Pêche durable		Produit issu de l'agriculture biologique		Période scolaire	
	Viande d'Origine française		Fait maison		Vacances scolaires	