

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE BREC'H



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 05/06 au 09/06	Tajine de pois chiche aux fruits secs Semoule Fromage BIO Fruit		Crêpe au fromage Poisson meunière Purée d'épinards Fruit de saison		Rosette, cornichons Wrap au poulet crudités Fromage blanc aux fruits		Carottes râpées mimolette Porc au caramel Pommes dauphines Compote, biscuit		Salade de tomates, vinaigrette balsamique Langue de bœuf Coquillettes Chou à la crème
Du 12/06 au 16/06	Concombre et fêta Bœuf aux oignons Boullgour et courgettes Fruit de saison		Haricots rouges, ananas, maïs Nouilles sautées aux légumes Yaourt BIO " Le Ptit Fermier de Kervihan "		Salade de blé aux crevettes et dés de mimolette Hauts de cuisse de poulet marinés Haricots beurre Fruit		Rillettes de sardines au fromage frais Fondant de porc aux petits pois et carottes Crumble aux pêches		Melon La Paëlla espagnole de Frédérique Fromage Compote
Du 19/06 au 23/06	Piémontaise au jambon Steak haché Haricots verts à l'ail Fromage Fruit		Salade de tomates mozzarella Brandade de poisson Salade verte Cookies		Arpège de crudités (tomate, concombre, radis, tomates cerises) Pizza Soprano Allegro de salade d'été Cocktail de fruits en cadence		Cocktail melon et pastèque Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz Entremets vanille		Salade d'avocats aux crevettes Filet de poulet aux petits légumes Tortis Yaourt aux fruits
Du 26/06 au 30/06	Radis Jambalaya au poulet, chorizo Boullgour Fromage Fruit de saison		Betteraves rouges persillées Le Parmentier de canard de Roselyne Salade verte Salade de fruits		Emincé bicolore (tomate, concombre) Tarte au fromage Salade de mâche Compote, biscuit		Salade de pâtes au poulet à l'indienne Lieu rôti aux herbes Poêlée de courgettes Fromage blanc BIO " Le Ptit Fermier de Kervihan "		Pastèque Spaghettis à la Bolognaise Fromage râpé Gâteau d'anniversaire (Gâteau marbré au chocolat)
Du 03/07 au 07/07	Tomates au basilic Echine de porc grillée Ratatouille Gâteau muffin aux pépites de chocolat		Toast à la tomate et chèvre Brouillade d'œuf, pomme de terre et ciboulette Salade verte Yaourt aux fruits BIO " Le Ptit Fermier de Kervihan "		Melon Poisson pané Poêlée de légumes Semoule au lait		Mortadelle, cornichon Riz à l'Espagnole Fromage Fruit		REPAS DE FIN D'ANNEE Bonnes vacances !!

Repas de fin d'année

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		Fait maison	
	AOP		Produit issu de l'agriculture biologique		Période scolaire	
	Viande d'Origine française		Pêche durable		Vacances scolaires	