



# Semaine du 03/11 au 09/11

/	
	Réseau

# LUNDI

# **MARDI**

### **JEUDI**

# **VENDREDI**

HORS-D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie

Potage, crème de carottes à la Vache Qui Rit



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Nuggets de blé sauce ketchup

**Tortis** 

Brocolis au beurre



Lieu sauce Dieppoise

Ratatouille

Semoule



Saucisse grillée (La Touche Ploërmel)

Purée

Poêlée forestière (champignons)

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

Riz

**DESSERT** 

Chocolat liégeois

Fruit frais



Tarte amandine

Fromage et fruit frais (bio)



Produit de saison

Français.

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



**Fournisseurs locaux** 

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine







# Semaine du 10/11 au 16/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE		FERIE 11 Novembre	Potage de légumes AB	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes à la carbonara		Merguez	Curry de légumes au lait de coco
	Julienne de légumes		Chou-fleur aux épices	Riz
	Pennes AB		Semoule	Fondue de poireaux
DESSERT	Fromage / Fruit frais 🕌		Beignet au chocolat	Yaourt (bio) de la ferme Kerguillet



#### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Repas végétarien



#### **Fournisseurs locaux**

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine







# Semaine du 17/11 au 23/11

# LUNDI

# **MARDI**

## **JEUDI**

## **VENDREDI**

HORS-D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Velouté de potimarron



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**  Gratin savoyard

Salade verte

Pommes de terre

Grenaille



Sauté de volaille Thaï

Haricots beurre

Riz



Effiloché de porc sauce barbecue

Duo de carottes

Lentilles cuisinées

Colin sauce aurore

Boulgour aux petits légumes

Brocolis en persillade

**DESSERT** 

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Moelleux aux pépites

Fromage / Fruit frais (bio)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



**Fournisseurs locaux** 

Français.

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine







# Semaine du 24/11 au 30/11

Convivio),			Semanie du 24/11 au 30/11	
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPURSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Potage de légumes AB	Œuf mayonnaise
	Poisson meunière au citron	Sauté de dinde au paprika fumé	Mijoté de porc à la Provençale	Bolognaise végétarienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Navets en persillade	Pommes vapeur	Poêlée forestière	Salade verte AB **
	Riz	Embeurrée de chou	Frites	Coquillettes
DESSERT	Yaourt (bio) de la ferme Kerguillet	Fromage / Fruit frais (bio)	Chou à la crème	Fruit frais 🕌
Produit de saison		Produit issu de l'agriculture		



### Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Repas végétarien



#### **Fournisseurs locaux**

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine







# Semaine du 01/12 au 07/12

# LUNDI

# **MARDI**

## **JEUDI**

## **VENDREDI**

HORS-D'ŒUVRE

Râpé de légumes au vinaigrette balsamique



Velouté de butternut



Pâté de campagne

**PLAT CHAUD ET GARNITURES** 

Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine

Riz

Brocolis gratinés



ΑB

Haut de cuisse de poulet sauce Tex mex

Jardinière de légumes

Pommes de terre persillées

Saucisse du lycée la Touche

**Tortis** 

Julienne de légumes

Mijoté de poisson et moules

Purée de patates douces

Boulgour



**DESSERT** 

Crème dessert à la vanille

Fromage / Fruit frais (bio)



Brownie aux noix de pécan

Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



**Fournisseurs locaux** 

Français.

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine







# Semaine du 08/12 au 14/12

CONVIVIO RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			Jemanie dd 00/12 ad 14/12		
Resease	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS-D'ŒUVRE		Potage de légumes	Chou chinois au fromage	Carottes râpées aux épices	
	Nuggets de volaille	Merguez	Carbonara de poisson	Couscous aux pois chiches	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haricots panachés AB	Semoule AB	Farfalles	Semoule	
	Riz	Rtatatouille	Epinards à la crème	Légumes du couscous	
DESSERT	Fromage / Fruit frais 🕌	Flan au caramel	Far breton (lait bio)	Fruit frais 🕌	



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



**Fournisseurs locaux** 

Français.

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine







# Semaine du 15/12 au 21/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE				
Reason	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS-D'ŒUVRE		Chou blanc aux raisins	Repas de Noël	Potage
	Pennes à la bolognaise	Rôti de porc		Curry de légumes au lait de coco
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes AB	Fricassée de carottes jaunes et oranges		Riz
	Endives braisées	Pommes de terre vapeur		Fondue de poireaux
DESSERT	Fromage / Fruit frais 🕌	Yaourt velouté		Fruit frais AB **





Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien



**Fournisseurs locaux** 

\*Pain: Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon \*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

\*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

