

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade de betteraves et noix</li> <li> Riz pilaf</li> <li> Lentilles corail à la provençale</li> <li> Glace</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Feuilleté au fromage</li> <li> Boulette de bœuf</li> <li> Petits pois aux oignons</li> <li> Compote de fruits</li> </ul>			

Menus du 13 au 17 mai 2024

lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
<ul style="list-style-type: none"> <li> Paupiette de veau à la diable</li> <li> Haricots beurre à l'ail et semoule</li> <li> Fromage</li> <li> Fromage blanc aux éclats de spéculoos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Pizza aux 3 fromages</li> <li> Salade verte</li> <li> Yaourt fermier aromatisé</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Concombres, vinaigrette balsamique</li> <li> Bœuf à la provençale</li> <li> Gratin de pommes de terre aux blettes</li> <li> Liégeois au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Poisson du jour sauce crème ciboulette au citron</li> <li> Torsades</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

-  Fruits et légumes
-  Viande, poisson, oeuf
-  Céréales, légumes secs
-  Produit laitier
-  Produit sucré
-  Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 20 au 24 mai 2024

lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24
	<ul style="list-style-type: none"> <li> Boulettes d'agneau sauce massalé</li> <li> Petits pois carottes</li> <li> Madeleine</li> <li> Yaourt fermier sucré</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Carottes râpées</li> <li> Blésotto crémeux</li> <li> de volaille à l'estragon</li> <li> Compote pomme banane</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Omelette au fromage</li> <li> Pommes rissolées</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>

Menus du 27 au 31 mai 2024

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
<ul style="list-style-type: none"> <li> Radis beurre</li> <li> Macaronis gratinés</li> <li> À la purée d'aubergines</li> <li> Île flottante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Salade aux croûtons, mimolette et noix</li> <li> Rougail saucisse</li> <li> Riz créole</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li> Bœuf aux olives</li> <li> Poêlée de courgettes aux herbes de provence</li> <li> Fromage</li> <li> Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Retour de pêche sauce ratatouille</li> <li> Semoule</li> <li> Fromage</li> <li> Gâteau maison</li> </ul>

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

RESTAURANT SCOLAIRE  
Commune de Le Faouët



lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de tomates mozzarella au basilic</li> <li>Poisson meunière sauce tartare</li> <li>Potatoes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Émincé de dinde aux champignons</li> <li>Petits pois cuisinés</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau au chocolat et courgettes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Hachis parmentier de lentilles</li> <li>Salade verte</li> <li>Smoothie aux fraises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de porc, jus au thym</li> <li>Haricots blancs sauce tomate</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>


Menus du 10 au 14 juin 2024

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> <li>Chipolatas</li> <li>Poêlée de haricots verts aux poivrons et pdt rissolées</li> <li>Fromage</li> <li>Yaourt fermier sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres vinaigrette</li> <li>Poulet rôti</li> <li>Fondue d'aubergines et boulgour</li> <li>Glace</li> </ul>		 <ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Penne Rigate</li> <li>Bolognaise de Kasha aux courgettes</li> <li>Fromage blanc au miel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Curry de poisson au lait de coco</li> <li>Riz créole aux petits légumes*</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>

Du sarrasin à la ruche!

\* Riz, dés de carottes, fenouil, oignons, ail.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits et légumes</li> <li>Céréales, légumes secs</li> <li>Produit sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viande, poisson, oeuf</li> <li>Produit laitier</li> <li>Matière grasse cachée</li> </ul>		<p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Cuisine maison</b> : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> <b>Allergies et intolérances</b> : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	---	---

Menus du 17 au 21 juin 2024

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates féta, vinaigrette à l'échalote</li> <li>Cari de courgettes aux 2 lentilles</li> <li>Risettis</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastèque</li> <li>Croque cake*</li> <li>Salade verte</li> <li>Crème dessert à la vanille</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de dinde sauce colombo</li> <li>Duo de haricots</li> <li>Fromage</li> <li>Gâteau maison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gratin de pommes de terre sauce moutarde</li> <li>Au poisson</li> <li>Fruit de saison</li> <li>Yaourt fermier aux fruits</li> </ul>

\*Croque monsieur revisité

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> <li>Melon</li> <li>Thon à la catalane*</li> <li>Riz pilaf</li> <li>Flan nappé au caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bœuf bourguignon aux petits oignons et carottes</li> <li>Farfalles</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Galette saucisse</li> <li>Salade, vinaigrette au Xéres</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres, crème à l'aneth</li> <li>Omelette sauce ketchup</li> <li>Frites</li> <li>Fromage blanc à la confiture de fraise</li> </ul>

\* Thon, tomates, oignons, cornichons, épices.

*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



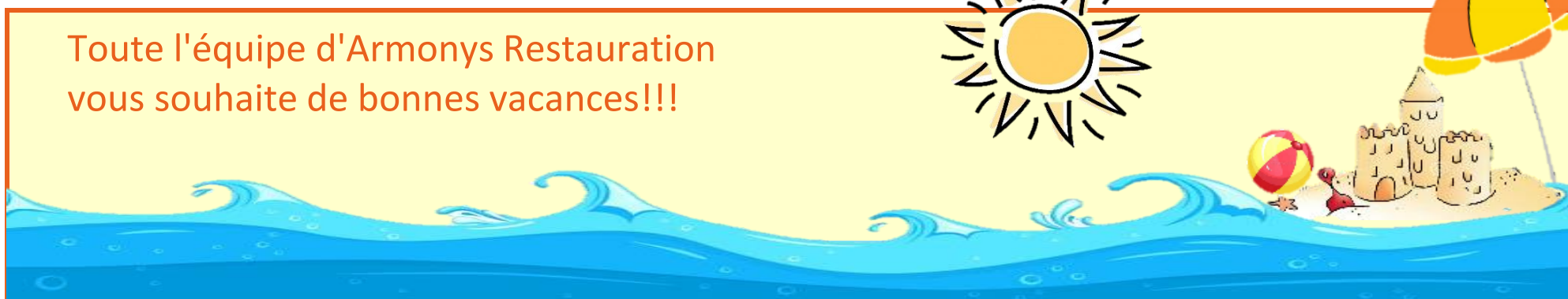
**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 1 au 5 juillet 2024

lundi 1	mardi 2	mercredi 3	jeudi 4	vendredi 5
<ul style="list-style-type: none"> <li>Poisson pané</li> <li>Courgettes au coulis de tomates et boulgour</li> <li>Fromage</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raviolis</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres au fromage blanc</li> <li>Semoule aux pois chiches</li> <li>Légumes d'été bouillon au Ras el-hanout</li> <li>Gâteau maison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon blanc</li> <li>Chips</li> <li>Fromage</li> <li>Duo de pastèque et melon</li> </ul> 

Menus du 8 au 12 juillet 2024



*Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus*

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



**Cuisine maison** : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

**Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.