

de la cantine

Menu

mois de juillet 25

Tous les repas sont préparés par les cuisiniers municipaux en collaboration avec la diététicienne de la ville.



Labels Egalim

pour une alimentation saine et durable.

1 repas végétarien par semaine

AGORES

*Charte de qualité Agores :
lutte contre le gaspillage
alimentaire, développement
d'une cuisine durable,
de qualité et bio.*

→ Information : les plats fabriqués par la cuisine centrale peuvent contenir les allergènes suivants :

gluten, arachides, fruit coque, œuf, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde, sésame, lupin, dioxyde/sulfites.

→ En cas de doute et pour toute demande d'information, contacter le service restauration au 02 47 44 56 14.

→ Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel.

 Menu végétarien

 Menu Bio

 Goûter

St PIERRE
des **CORPS**

Lundi 7

Tomates locales
Chili Végétarien
Riz
Mille feuilles*

Moelleux nature-
lait choc

Mardi 8

Choux fleurs
vinaigrette
Escalope à la crème
et champignons
Gratin courgettes
Fraises

Pain -confiture-
compote

Mercredi 9

Salade Niçoise
au thon - Merguez
Pommes rissolées
Far Breton Maison

Chocolatine-banane

Jeudi 10

Salade verte
Palet chèvre pané
Pilon poulet
aux épices
Macaronis
Cerises

Pain-Choco-
fromage blanc

Vendredi 11

Melon-Pastèque
Betteraves
Lieu sauce tartare
H.Verts vinaigrette
Glace Petit Pot*

Barre Bretonne-
Jus fruits

Lundi 14

Féié

Mardi 15

Pommes de terre
vinaigrette
Quiche au fromage
Salade verte
Nectarine

Pain-fromage-
jus de fruit

Mercredi 16

Radis
Pavé de Hoki
Poêlée ratatouille
Yaourt aux Fruits*
Galette St Michel

Croissant-
Petit suisse

Jeudi 17

Salade Paumarol
Lasagne
Provençale
Camembert
Compote de pommes

Pain chocolat -
Lait nature

Vendredi 18

Macédoine Mayo
choux Blanc
Filet de dinde
Chips
Eclair

Pitch-
jus de fruit

Lundi 21

Betteraves rouges
Vinaigrette
Spaghettis
Bolognaise
Crème dessert
chocolat

Jus fruits-
Moelleux citron

Mardi 22

Salade Marocaine
(Concombres,
tomates)
Filet de colin
Armoricaine
Brocolis
Salade de fruits

Pain-Fromage-
Pomme

Mercredi 23

Tartinnade Housmous
Steak du fromager
Haricots beurre
Glace Cacolac

Muffin-
Compote

Jeudi 24

Salade Verte-Mais
Cheeseburger
Potatoes
Tome noire
Nectarine

Pain-confiture-
jus de fruit

Vendredi 25

Melon
salade Printemps
Filet de saumon
Salade du Jardinier
Tarte Crumble Fruits
Rouges

Barre pâtissière-
Banane

Lundi 28

Taboulé
Boulettes boeuf
Chasseur
Duo de carottes
Moelleux chocolat*

Gauffre-
Petit suisse

Mardi 29

Salade Grecque
Pizza Fromage
Salade verte
Abricots

Pain choc-
Jus de fruits

Mercredi 30

Rillettes de thon
Pilons de poulet
Riz
Batonnet glacée
Vanille-Fruits
exotiques

Madeleine-
Mousse au chocolat

Jeudi 31

Salade Marco Polo
Merguez
Ratatouille
Emmental
Crème vanille
Maison

Pain-Confiture-
Compote

Vendredi 1^{er}

Tomates Maïs
Pastèque
Œufs Durs
Pommes de terre
Yaourt nature
Petit sablé

Pain au lait-
jus de fruits

Toutes nos viandes et préparations animales sont d'origine française*