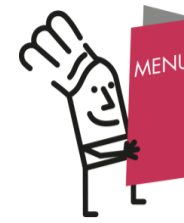


Menus du 27 septembre au 08 octobre 2021

Restaurants scolaires et accueils de loisirs

Menus sous réserve de modifications en raison d'impératifs techniques.

lundi 27 septembre 2021	mardi 28 septembre 2021	mercredi 29 septembre 2021	jeudi 30 septembre 2021	vendredi 1 octobre 2021
Mâche et maïs Emincé de poulet aux oignons de Roscoff Gratin de courgettes bio Crème dessert bio à la vanille	Pommes de terre et emmental Omelette bio nature Ratatouille bio et coquillettes bio Prunes	Concombre bio persillé Hachis Parmentier Salade verte Entremet bio au chocolat Pain bio local	Taboulé Maison à la semoule bio / Gouda Sauté de porc bio au chorizo Brocolis bio à la provençale Banane bio Pain bio local	Naans au fromage de l'ESAT Filet de poisson frais sauce citronnée Fondue de poireaux bio et blé bio Fraîcheur d'ananas
Pain aux céréales - Samos	Casse - croûte - Fromage frais aux fruits	Purée de poires bio - Galettes bretonnes bio	Pain / Beurre - Yaourt sucré	Gâteau breton - Lait chocolaté
lundi 4 octobre 2021	mardi 5 octobre 2021	mercredi 6 octobre 2021	jeudi 7 octobre 2021	vendredi 8 octobre 2021
Salade de lentilles bio et mimolette Sauté de veau bio tandoori Carottes bio et pommes de terre Raisin	Bâtonnets de concombre Tagliatelles bio au saumon Emmental râpé bio Purée d'abricots bio	Betteraves rouges bio / Camembert bio Rôti de dinde Epinards à la crème et céréales gourmandes bio Pomme bio Pain bio local	Salade verte et raisins secs Pizza au fromage de l'ESAT de Rosporden Riz bio au lait bio Pain bio local	Macédoine mayonnaise / Cantal Filet de poisson frais sauce tomate Pommes paillason Poire bio
Pain aux pépites de chocolat - Beurre	Yaourt aromatisé - Biscuit palet breton	Pain / Confiture de fraises bio - Fromage blanc sucré	Quatre quart - Jus d'orange	Pain au lait - Tablette de chocolat



Composition :

Sauce aux oignons de Roscoff : ail, beurre, carottes, farine, gingembre, oignons

Taboulé : huile d'olive, menthe, oignons, persil, poivre, poivrons, pulco citron, semoule bio, tomates

Sauce au chorizo : ail, beurre, carottes, chorizo, concentré de tomates, farine, oignons

Sauce citronnée : beurre, crème, farine, persil, pulco citron

Sauce tandoori : ail, beurre, carottes, crème, épices tandoori, farine, fromage blanc, herbes de Provence, oignons

Sauce tomate : ail, beurre, farine, oignons, persil, tomates

Nos filières qualité

Volaille fraîche Label Rouge : émincé de poulet, rôti de dinde, pintade rôtie, escalope de poulet

Viande fraîche de bœuf et de veau, race à viande, origine France : bœuf haché (muscle)

Viande fraîche - Bleu Blanc Cœur :

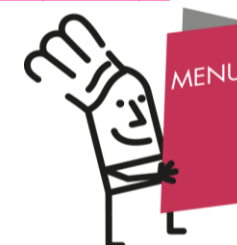
En vert : Produit issu de l'agriculture Biologique

Menus du 11 octobre au 22 octobre 2021

Restaurants scolaires et accueils de loisirs

Menus sous réserve de modifications en raison d'impératifs techniques.

lundi 11 octobre 2021	mardi 12 octobre 2021	mercredi 13 octobre 2021	jeudi 14 octobre 2021	vendredi 15 octobre 2021
Bienvenue dans la forêt... Crêpe aux champignons Bœuf bio sauce crème et châtaignes Riz bio Timanoix Compote de coings	Les fées Tomates cerises et cocktail à la violette Couscous de potiron bio et chou romanesco Semoule bio Fromage blanc bio nature et miel	Merlin l'enchanteur Potion de Merlin et chaudron magique aux panais bio Rôti de porc bio aux épices Spirales bio colorées Kiwi jaune Pain bio local	Les chevaliers de la Table ronde Pâté en croûte et cornichons / Munster Poularde rôtie Gratin de topinambours et pommes de terre Raisin Pain bio local	Les elfes et les korrigans Betteraves rouges bio , roquette et noix Filet de poisson frais sauce aux algues Purée de rutabaga au lait bio Faisselle et confiture bio de fraises
Pomme bio et biscuit l'ourson	Tarte aux myrtilles	Gâteau explosif au chocolat Maison	Chausson aux pommes	Cake elfique de l'ESAT de Rosporden
lundi 18 octobre 2021	mardi 19 octobre 2021	mercredi 20 octobre 2021	jeudi 21 octobre 2021	vendredi 22 octobre 2021
Haricots verts et leerdammer Galette jambon et fromage bio Salade verte Banane bio	Endives et pommes Escalope de poulet sauce forestière Frites Fromage frais aux fruits	Œuf dur bio , salade sauce vinaigrette Bœuf bio au thym Petits pois bio Yaourt bio sucré Pain bio local	Chou fleur bio sauce bulgare Curry de butternut bio aux lentilles bio Riz basmati bio Clafoutis Maison aux poires Pain bio local	Carottes bio râpées / Comté Filet de poisson frais au curry Pommes de terre Eclair au chocolat
Crêpe au chocolat bio - Jus de pommes bio	Brioche tranchée - Confiture d'abricots bio	Raisin - Biscuit petit beurre	Pain / Beurre - Purée de pommes bio	Madeline - Yaourt à la vanille de Lesvenez



Composition :

Sauce châtaignes : ail, carottes, champignons, concentré de tomates, crème, herbes de Provence, marrons, oignons, tomates

Cocktail à la violette : jus d'orange, sirop de violette

Couscous : ail, beurre, carottes, chou romanesco, concentré de tomates, harissa, raz el hanout, farine, herbes de Provence, oignons, pois chiches, potiron bio

Potion de Merlin : jus de pommes pétillant

Chaudron : crème, oignons, panais bio, pommes de terre, vache qui rit

Sauce aux épices : beurre, carottes, champignons, crème, épices riz d'or, farine, oignons

Gâteau au chocolat : beurre, chocolat noir, farine, oeufs, sucre, sucre pétillant

Sauce aux algues : ail, carottes, crème, épices curry breton (algues)

Cake elfique : farine, sucre, noix, beurre, miel, oeufs, levure chimique

Sauce forestière : carottes, champignons, concentré de tomates, crème, oignons

Curry aux lentilles bio : butternut bio, épices chili, colombo, coriandre, cumin, fromage blanc, huile d'olive, lentilles bio, tomates

Sauce au thym : ail, beurre, carottes, thym, farine, oignons

Sauce au curry : ail, beurre, carottes, crème, curry, farine, oignons

Le mot de la diététicienne

Du 11 au 15 octobre : A la découverte des fruits et légumes oubliés...

La plupart des légumes anciens (ou oubliés) l'ont été pour diverses raisons : soit ils étaient difficiles à cultiver, soit leur préparation n'était pas facile, ou soit des légumes plus productifs (comme par exemple les pommes de terre) les ont remplacés...

Les saviez-vous?

Les connaissez-vous?



Coing



Chou romanesco



Panais



Topinambours



Rutabaga

A déguster dans les menus des légendes de Brocéliande... Bon appétit !