



Menu restaurant scolaire

Le Temple de Bretagne

Du 06 Novembre au 10 Novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes et surimi Emincés de dinde Poêlée de légumes Glace	Betteraves Jambon fumé Lentilles Fromage blanc	Concombre à la vinaigrette Roti de boeuf Haricots beurre Crème chocolat	Salade composée Tomato fish Légumes d'automne Fromage Fruits

Du 13 Novembre au 17 Novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayo Rôti de porc Sauce charcutière Courgettes Yaourt noix coco Mezerac	Radis Potatoes Burger Fromage Fruits	Salade verte thon tomate Paupiette de veau Sauce chasseur Pâtes Crème vanille	Potage Maison Filet de poisson frais Riz pilaf Emmental Flan

Du 20 Novembre au 24 Novembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tomates Boulettes de boeuf Semoule Fromage Crème caramel	Velouté d'asperge Steack hache volaille Haricots vert Petits suisse aux fruits	Céleri rémoulade Lasagne Bolognaise Salade verte Compote de pomme/cassis	Rillettes Quenelles de brochet Boulgour Fromage blanc

Du 27 Novembre au 01 Decembre

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapées Sauté de dinde Poêlée de légumes Mimolette Cocktail de fruits	Concombre à la crème Chipolatas grillée Frites Yaourt bio	Salade de tomates et féta Poulet sauce normande Petit pois Fruit	Crème de champignon Gnocchis au Saumon Fromage rapée Mousse chocolat

Salade verte
à chaque repas

Pain artisanal. Menus sous réserve de modification selon les approvisionnements, élaborés selon le GEMRCN

Cuidité, Crudité, viande ou poisson, féculent, produit laitier, pour le plaisir...

* viande d'origine française, produit de saison, produit BIO ou d'agriculture raisonnée