



Menus du 4 au 8 novembre 2024

lundi 4	mardi 5	mercredi 6	jeudi 7	vendredi 8
<ul style="list-style-type: none"> ● Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne ● Haricots beurre ● Fromage ● Roulé confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson meunière ● Pommes rissolées ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté Dubarry ● Galette jambon fromage ● Salade, vinaigrette au vinaigre de cidre ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chipolatas sauce ketchup ● Riz créole et brocolis ● Fromage ● Liégeois vanille

Menus du 11 au 15 novembre 2024

lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade feuille de chêne rouge, emmental croûtons ● Bœuf aux olives ● Boulgour ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bouillon de bœuf vermicelle ● Poulet rôti ● Petits pois aux oignons ● Yaourt fermier aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Poisson pané auge citronnée ● Carottes aux épices douces et pommes de terre ● Fromage ● Compote de fruits 	 <p>A la découverte des capitales!</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Samoussa aux légumes ● Chou fleur tikka massala ● Riz basmati ● Crème dessert

* Pommes de terre, échalotes, ciboulette, vinaigrette.

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.



VERSION VALIDÉE - DISPONIBLE
RESTAURANT SCOLAIRE
 Commune de Le Faouët



Menus du 18 au 22 novembre 2024

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22
<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Saucisse grillée ● Lentilles aux dés de carottes et thym ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gratin de pommes de terre ● Saumon aneth ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Semoule aux pois chiches ● Légumes d'automne au bouillon d'épices douces° ● Crème dessert à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte ● Fajitas à la mexicaine° ● Tomme grise ● Fruit de saison

* Potimarron, poireau, rutabaga, oignons

° Concassé de tomates, bœuf haché, haricots rouges, poivrons, oignons, épices chili.

Menus du 25 au 29 novembre 2024

lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves vinaigrette ● Calamars à la romaine ● Riz pilaf aux pt légumes (carotte, fenouil, poireau) ● Fromage blanc confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pizza aux 3 fromages°° ● Salade, vinaigrette balsamique ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées vinaigrette et dés de gouda ● Bœuf bourguignon ● Frites ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de chou chinois° ● Sauté de dinde Vallée d'Auge ● Blé doré et brocolis ● Gâteau du chef

** Mozzarella, emmental, cantal.

* Chou chinois, mimolette, vinaigrette.

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.

Menus du 2 au 6 décembre 2024

lundi 2	mardi 3	mercredi 4	jeudi 5	vendredi 6
<ul style="list-style-type: none"> Velouté de butternut au fromage frais Boulettes d'agneau façon tajine Semoule couscous Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade, vinaigrette au Xéres Parmentier de haricots rouges Fromage Beignet chocolat 		<ul style="list-style-type: none"> Échine de porc rôtie Petits pois à la française et pâtes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté de campagne, cornichon Curry de poisson frais Duo de pommes de terre et navets persillés Yaourt fermier aromatisé

Menus du 9 au 13 décembre 2024

lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw* Émincé de dinde à l'estragon Riz pilaf île flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de carottes et patates douces Au bœuf Fromage Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes à la vache qui rit Torsades Crème de potimarron aux lentilles corail Gâteau du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Tartiflette Salade verte Fromage Fromage blanc sucré

* Carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette.

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.





Menus du 16 au 20 décembre 2024

lundi 16

-  Salade multicolore*
-  Poisson pané
-  Julienne de légumes* crème à l'ail
-  Yaourt fermier sucré

* Tortis multicolores, emmental, maïs, vinaigrette.

mardi 17

-  Soupe de tomates vermicelles
-  Boulettes de bœuf sauce forestière
-  Gratin de pommes de terres aux légumes
-  Crème dessert caramel




mercredi 18

jeudi 19

-  Filet de dinde rôti sauce miel aux 4 épices
-  Pommes noisettes
-  Dessert de Noël
-  Clémentine

Repas de Noël




vendredi 20




-  Jambon grillé à la dijonnaise
-  Haricots verts persillés et pâtes
-  Fromage
-  Fromage blanc sur lit de compote de fruits

* Riz, haricots rouges, carottes, vinaigrette.



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.