



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Céleris vinaigrette	<sup>B</sup> Salade de blé fantaisie		Salade Louissette	<sup>B</sup> Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de dinde	Sauté de porc		Steak haché de veau sauce tomate	Marmite poisson
Accompagnement	<sup>B</sup> Coquillettes	Choux fleurs		Frites	Riz coloré
Produit laitier	<sup>B</sup> Yaourt bio				<sup>B</sup> Saint paulin
Dessert	Fruit	Glace		<sup>B</sup> Entremets vanille <sup>M</sup>	<sup>L</sup> Fruit



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

<sup>B</sup> bio  
Pain Bio : Boulangerie Pâtisserie Brigitte et Michel Eveno - Questembert

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	<sup>B</sup> Carottes râpées vinaigrette <sup>L</sup>	Salade de riz			
Plat principal	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf sauce ketchup		Ascension	
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Petits pois carottes			
Produit laitier	<sup>B</sup> Emmental				
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit			

<sup>L</sup> Local  
Légumes Bio Envol Malansac

<sup>M</sup> maison

Composition des plats :  
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louissette : salade, tomate, raisin



Vous repérer grâce aux pictogrammes <sup>M</sup> maison <sup>B</sup> bio <sup>A</sup> Alternatif <sup>L</sup> Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# Restaurant scolaire - LIMERZEL



Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Les 3 petits cochons et la maison en paille - Semaine 22 - Croq'Contes



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves rouges vinaigrette <b>B</b>	Concombre sauce fromage blanc		Carottes râpées vinaigrette à l'orange <b>B</b>	Salade verte et croûtons <b>L</b>
Plat principal	Paëlla au poisson	Blanquette de volaille <b>A</b>		Courgettes sauce tomate <b>B</b> <b>A</b>	Sauté de bœuf <b>B</b>
Accompagnement	***	Coquillettes <b>B</b>		Semoule <b>A</b>	P. de terre <b>B</b>
Produit laitier				Fromage blanc sucré <b>B</b>	Emmental <b>L</b>
Dessert	Fruit	Madeleine		Fraises <b>B</b>	Glace <b>L</b>



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur. Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française.

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**  
Pain Bio : Boulangerie Pâtisserie Brigitte et Michel Eveno - Questembert

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Céleris vinaigrette		Pâté de campagne	Melon
Plat principal	Pentecôte	Rougail saucisse <b>A</b> <b>B</b>		Poisson sauce curry	Pâtes façon bolognaise <b>B</b>
Accompagnement		Riz		Haricots beurre	***
Produit laitier				Saint Paulin <b>B</b>	Emmental <b>B</b>
Dessert		Liégeois vanille		Fruit	Fruit

**L Local**  
Légumes Bio Envol Malansac

**M maison**

Composition des plats :  
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade Marco Polo		Radis à la croque	Carottes rapées vinaigrette
Plat principal	Sauté de dinde	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Jambon sauce ketchup	Filet de colin sauce nantua
Accompagnement	Blé	Carottes		Purée de P. de terre	Semoule
Produit laitier	Camembert			Yaourt bio	
Dessert	Glace	Fruit		Fruit	Compote pomme



**BLEU BLANC COEUR**  
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**  
Pain Bio : Boulangerie Pâtisserie Brigitte et Michel Eveno - Questembert

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte, croûtons, emmental	Concombre fromage blanc
Plat principal	Omelette sauce champignons	Sauté de porc		Rôti de bœuf sauce ketchup	Filet de colin sauce fruits de mer
Accompagnement	Coquillettes	Haricots beurre		Frites	Riz
Produit laitier	Emmental				St paulin
Dessert	Fruit	Liégeois vanille		Entremets chocolat	Fruit

**L Local**  
Légumes Bio Envol Malansac

**M maison**

Composition des plats :

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Tomate ciboulette	Carottes râpées vinaigrette		Taboulé	Pastèque
Plat principal	Saucisse	Sauté de bœuf		Filet de poisson sauce citron	Pâtes façon bolognaise
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Coquillettes		Haricots verts	***
Produit laitier	Camembert				Yaourt bio
Dessert	Glace	Fruit		Clafoutis abricots	Fruit

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

B bio

Pain Bio : Boulangerie Pâtisserie Brigitte et Michel Eveno - Questembert

## Semaine 27 : du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Macédoine de légumes	Melon		Betteraves vinaigrette	Tomate à la croque
Plat principal	Blanquette de poisson	Sauté de volaille		Steak haché de veau sauce tomate	Jambon
Accompagnement	Coquillettes	Blé		Frites	Chips
Produit laitier	Emmental			Yaourt aromatisé	Camembert Bio
Dessert	Fruit	Fruit		Madeleine	Glace

L Local

Légumes Bio Envol Malansac

M maison

Composition des plats :

P.A. n°4



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



# NOM DU RESTAURANT

Semaine 18 : du 1er au 5 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betteraves vinaigrette		Salami	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Fête du Travail	Saucisse		Filet de colin sauce citron	Sauté de bœuf
Accompagnement		Lentilles		Haricots beurre	Blé
Produit laitier				Yaourt bio	
Dessert		Liégeois vanille	M	Fruit	Fruit



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
 Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Goûter

P.A. n°5

Semaine 19 : du 8 au 12 Mai 2017

Jack et le haricot magique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Concombre vinaigrette		La crème du haricots magique	Rillettes
Plat principal	Armistice 1945	Couscous de la mer		Le p'tit plat de l'Ogre	Gratin de courgettes au bœuf
Accompagnement		***		***	***
Produit laitier		Camembert			Fromage blanc sucré
Dessert		Fruit		Jack's Brownie M	Fraises (sous réserve)

Composition des plats :

Crème du haricot magique : crèmeux de haricot blanc / Plat de l'Ogre : rôti de porc sauce tomate poivron, haricots beurre et plat / Jack's Brownie : Brownie aux haricots rouges

Goûter

P.A. n°1



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



**CROQ'CONTES**  
 Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 20 : du 15 au 19 Mai 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris vinaigrette	Salade de blé fantaisie		Salade Louisettes	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Sauté de dinde	Sauté de porc		Steak haché de veau sauce tomate	Marmite poisson
Accompagnement	Coquillettes	Choux fleurs		Frites	Riz coloré
Produit laitier	Yaourt bio				Saint paulin
Dessert	Fruit	Glace		Entremets vanille	Fruit
Goûter					

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

Local  
Préciser la provenance

maison

Composition des plats :  
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade Louisettes : salade, tomate, raisin

P.A. n°2

Semaine 21 : du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz			
Plat principal	Sauté de porc au miel	Rôti de bœuf sauce ketchup		<b>Ascension</b>	
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Petits pois carottes			
Produit laitier	Emmental				
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit			
Goûter					

P.A. n°3

**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 22 : du 29 Mai au 2 Juin 2017

Les 3 petits cochons et la maison en paille - Semaine Développement



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves rouges vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc		<b>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</b>	Salade verte et croûtons
Plat principal	Paëlla au poisson	Blanquette de volaille		<b>Courgettes sauce tomate</b>	Sauté de bœuf
Accompagnement	***	Coquillettes		<b>Semoule</b>	P. de terre
Produit laitier				<b>Fromage blanc sucré</b>	Emmental
Dessert	Fruit	Madeleine		<b>Fraises</b>	Glace
Goûter					



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

**M maison**

Composition des plats :  
Salade Marco polo : pâte, poivron, surimi

P.A. n°4

Semaine 23 : du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Céleris vinaigrette		Pâté de campagne	Melon
Plat principal	<b>Pentecôte</b>	Rougail saucisse		Poisson sauce curry	Pâtes façon bolognaise
Accompagnement		Riz		Haricots beurre	***
Produit laitier				Saint Paulin	Emmental
Dessert		Liégeois vanille	<b>M</b>	Fruit	Fruit
Goûter					

P.A. n°5



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte



Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 07 : du 13 au 17 Février 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette	Salade Marco Polo		Radis à la croque	Carottes rapées vinaigrette
Plat principal	Sauté de dinde	Boulettes de bœuf à l'aigre douce		Jambon sauce ketchup	Filet de colin sauce nantua
Accompagnement	Blé	Carottes		Purée de P. de terre	Semoule
Produit laitier	Camembert			Yaourt bio	
Dessert	Glace	Fruit		Fruit	Compote pomme
Goûter					

P.A. n°1



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 25 : du 19 au 23 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Macédoine de légumes mayonnaise		Salade verte, croûtons, emmental	Concombre fromage blanc
Plat principal	Omelette sauce champignons	Sauté de porc		Rôti de bœuf sauce ketchup	Filet de colin sauce fruits de mer
Accompagnement	Coquillettes	Haricots beurre		Frites	Riz
Produit laitier	Emmental				St paulin
Dessert	Fruit	Liégeois vanille		Entremets chocolat	Fruit
Goûter					

P.A. n°2



Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



CROQ'CONTES  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



Semaine 26 : du 26 au 30 Juin 2017



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate ciboulette	Carottes râpées vinaigrette		Taboulé	Pastèque
Plat principal	Saucisse	Sauté de bœuf		Filet de poisson sauce citron	Pâtes façon bolognaise
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Coquillettes		Haricots verts	***
Produit laitier	Camembert				Yaourt bio
Dessert	Glace	Fruit	M	Clafoutis abricots	Fruit
Goûter					



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



P.A. n°3

Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes	Melon		Betteraves vinaigrette	Tomate à la croque
Plat principal	Blanquette de poisson	Sauté de volaille		Steak haché de veau sauce tomate	Jambon
Accompagnement	Coquillettes	Blé		Frites	Chips
Produit laitier	Emmental			Yaourt aromatisé	Camembert Bio
Dessert	Fruit	Fruit	M	Madeleine	Glace
Goûter					

Composition des plats :

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



CROQ'CONTES  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

# NOM DU RESTAURANT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Goûter					

Certifié/label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Goûter					

*Le petit Poucet*

Local  
Préciser la provenance

maison

Composition des plats :  
#REF!

P.A. n°4

**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

NOM DU RESTAURANT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Goûter					

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Goûter					

P.A. n°1

**✓ Certifié/label**

**BLEU-BLANC-COEUR**  
Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

**M maison**

Composition des plats :  
#REF!

M



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label

NOM DU RESTAURANT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF! 	#REF!
Goûter					

P.A. n°2

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF! 
Goûter					

P.A. n°3

*Vous repérer grâce aux pictogrammes*  maison  bio  Alternatif  Local  Certifié/label



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

 bio  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

 Local  
Préciser la provenance

 maison

Composition des plats :  
#REF!



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

NOM DU RESTAURANT



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	M	#REF!	#REF!
Goûter					

P.A. n°4

Semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Plat principal	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Accompagnement	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Produit laitier	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Dessert	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	#REF!
Goûter					

P.A. n°5

**✓ Certifié/label**

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité

**B bio**  
Préciser la provenance ou Pain du jeudi Bio

**L Local**  
Préciser la provenance

**M maison**

Composition des plats :  
#REF!



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

**Menu validé**  
en commission menu

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison B bio A Alternatif L Local ✓ Certifié/label