



LUNDI 03 JUIN	MARDI 04 JUIN	MERCREDI 05 JUIN	JEUDI 06 JUIN	VENDREDI 07 JUIN
Taboulé	Pastèque	Friand	Coleslaw BIO	Concombres à la crème BIO
Nuggets de poisson sauce béarnaise	Pané de blé épinards	Sauté de porc	Saucisse fumée	Farfalles à la bolognaise
Poêlée de légumes	Poêlée campagnarde	Poêlée maraichère et tomate provençale BIO	Lentilles	
Coulommiers	Camembert	Chavroux	Chèvre à la coupe	Emmental BIO
Yaourt aromatisé BIO	Crème dessert	Abricots	Semoule au lait	Fromage blanc aux fruits BIO
LUNDI 10 JUIN	MARDI 11 JUIN	MERCREDI 12 JUIN	JEUDI 13 JUIN	VENDREDI 14 JUIN
Salade de lentilles	Melon au jambon	Terrine avocat et crabe	Pennes au pesto	Pâté de campagne
Médaille de merlu sauce crustacés	Lasagnes végétales	Haut de cuisse de poulet	Viennoise de volaille	Croque monsieur
Purée de carottes BIO		Pommes de terre smile	Haricots verts	Poêlée méridionale
Saint-Paulin	Mini roitelet	Gouda	Tomme	Chanteneige
Pêche	Muffin aux pépites de chocolat	Pithiviers feuilleté	Liégeois au chocolat	Petit suisse aux fruits BIO
LUNDI 17 JUIN	MARDI 18 JUIN	MERCREDI 19 JUIN	JEUDI 20 JUIN	VENDREDI 21 JUIN
Salade cœur de blé	Tomates mozzarella BIO	Salade de betteraves	Macédoine de légumes	Pizza
Poisson pané	Croque végétal au fromage	Œufs à la florentine	Rôti de porc	Boulettes de bœuf
Ratatouille	Boullgour		Rôstis de légumes	Petits pois carottes
Fromage	Edam	Mimolette	Samos	Tartare ail et fines herbes
Prunes	Kiwi	Choux à la crème	Yaourt nature BIO	Beignet aux pommes
LUNDI 24 JUIN	MARDI 25 JUIN	MERCREDI 26 JUIN	JEUDI 27 JUIN	VENDREDI 28 JUIN
Piémontaise	Crêpes aux champignons	Gaspacho à la tomate	Radis beurre	Charcuterie
Moules	Saucisses végétales	Paupiettes de lapin	Sauté de volaille	Knacks de volaille
Flan de légumes	Choux-fleurs en béchamel	Brocolis	Riz pilaf	Coquillettes
Fromage	Kiri	Fromage	Cantal	Brie à la coupe
Fruits au sirop	Abricots	Brownie	Mousse au chocolat	Compote et biscuit
LUNDI 01 JUILLET	MARDI 02 JUILLET	MERCREDI 03 JUILLET	JEUDI 04 JUILLET	VENDREDI 05 JUILLET
Salade de haricots verts	Melon au jambon	Quiche	Nems	PIQUE-NIQUE
Beignet de calamars sauce béarnaise	Omelette	Tomates farcies	Boulettes d'agneau	
Poêlée mélange du soleil	Poêlée gala	Blé	Haricots verts	
Fromage	Emmental BIO	Rondelé BIO	Fromage	
Yaourt à la fraise BIO	Millefeuille	Nectarine	Fromage blanc BIO	

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

BIO

Produits biologiques



Communauté de Communes
de la Plaine du Nord Lorient

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Semaine 27	Produits contenant des allergènes	Gluten	Crustacé	Mollusque	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Fruit à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydres sulfureux et sulfites	Lupin	Produits laitiers
Lundi 01 juillet	Salade de haricots verts								x	x		x			
	Beignet de calamars sauce béarnaise			x						x		x			x
	Fromage														x
	Yaourt à la fraise														x
Mardi 02 juillet	Omelette			x											x
	Emmental														x
	Millefeuille	x		x				x							x
Mercredi 03 juillet	Quiche	x		x											x
	Blé	x													x
	Rondelé														x
Jeudi 04 juillet	Nems														x
	Haricots verts								x						x
	Fromage														x
	Fromage blanc														x
Vendredi 05 juillet	Sandwich	x		x						x					x
	Chips			x					x	x					x