



Menus du 4 au 8 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi

Menus du 11 au 15 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates* ● Boulette de bœuf aux olives ● Pomme de terre rissolées ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Melon ● ● Pizza au jambon ● Salade verte ● ● Entremet vanille fraise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres à la crème ● Thon à la catalane* ● Riz doré ● ● Glace 		<ul style="list-style-type: none"> ● Chipolatas ● ● Ratatouille et semoule ● Fromage ● Fruit de saison

* Tomates, échalote vinaigrette.

* Thon, tomates, oignons, poivrons, cornichons, épices.

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 : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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 18 au 22 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Samoussa de bœuf Riz Crème au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Paupiette de veau Flageolets cuisinés Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Rôti de porc à la dijonnaise Courgettes sautées Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Jambon grillé Pommes duchesse Pâtisserie 	<ul style="list-style-type: none"> Brandade de poisson Salade verte Fromage Fruit de saison

* Pain de mie, béchamel, tomate, parmesan, huile d'olives, basilic.

Menus du 25 au 29 juillet 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Poisson pané Haricots beurre sauce tomate Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon blanc Salade de pommes de terre Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Melon Lasagne bolognaise Salade verte Glace 		<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates au maïs et emmental Bœuf massalé Julienne de légumes* Gâteau d'anniversaire

*Farfalles, tomates, dés de fromage, poivrons, basilic, vinaigrette.

*Carottes, courgettes, oignons, ail, huile d'olives.

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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 1 au 5 août 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Gnocchi Carbonara Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Rougail saucisse Riz créole Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de pommes de terre aux courgettes et saumon Fromage Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre, crème à l'aneth Cake au chèvre Salade verte Fruit de saison 	<p>pic nic</p>

Menus du 8 au 12 août 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Tomates au fromage, huile d'olives au basilic Couscous aux légumes d'été et pois chiches Crème dessert au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Boulettes de bœuf au coulis de tomates Pommes rissolées Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Émincé de dinde au curry Boullgour aux brocolis Fromage Salade de melon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de lentilles* Sauté de porc à l'asiatique Poêlée de haricots aux champignons Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poisson sauce ratatouille Farfalles Fromage Fruit de saison

*Carottes, courgettes, oignons, ail, huile d'olives.

*Lentilles vertes, échalote, 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 : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. 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 15 au 19 août 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Poisson meunière au citron frais Épinards béchamel et blé tendre Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Sauté de bœuf à la provençale Potatoes Fromage Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres à la crème Omelette Coquillettes au beurre Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées vinaigrette Longe de porc rôtie Courgettes sautées Riz au lait à la vanille

*Pdt, julienne de jambon, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus du 22 au 26 août 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Steak haché Haricots verts persillés Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux dés de fromage Ty pavé végétal Salade verte Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Quiche Lorraine Salade verte Fromage Salade de melon 	<ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Émincé de porc au chorizo Poêlée de carottes Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates* Filet de poisson crème ciboulette Pommes de terre rôties Entremets

*Pâtes, surimi, tomate, poivron rouge, crème fraîche.

* Tomates, dés de fromage, échalote 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 : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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.

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff



Menus du 29 août au 2 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Lasagnes aux légumes ● Salade verte ● Fromage ● Fruit de saison 		<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Rôti de porc, jus au thym ● Petits pois carottes ● ● Glace 		

Menus du 5 au 9 septembre 2022

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi

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 : les **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont **100% françaises**. 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.