

C'est nouveau  
à la cantine



## RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS

Menus du lundi 3 au vendredi 7 mai 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Les menus ont été élaborés  
avec la participation de  
Yasmina et Olga de l'école de  
Keryado - Claude et Sabrina de  
Locmiquélic

Semaine 18	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 menu cantine	Noisettes de poulet sauce normande aux pommes  Céréales gourmandes Bio  Brie Bio  Fruit de saison	 Menu anglais  Salade coleslaw  Sausisse fumée Ty Producteur   Beans  Brownies	Salade de tomates  Rôti de veau  Pâtes Bio au parmesan  Purée pomme-abricot	 MENU SANS VIANDE  Concombre à la vinaigrette  Quiche aux 3 fromages  Yaourt Bio à la vanille de la Ferme de Kerdestan  Gâteau au fromage blanc	Salade Maison au blé et au fromage  Poisson frais au fumet citronné  Carottes à la bretonne  Banane
	Goûters			Yaourt et fruit de saison	

### Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : céréales gourmandes , brie,  
pâtes, yaourt à la vanille



Origine France: veau



Circuit court (Quimperlé) : pâtes bio , yaourt Bio



Filière Bleu Blanc Cœur : saucisse fumée



Poisson frais du port de pêche de Keroman

Les Beans sont composés de haricots blancs , cuits dans une sauce tomate aromatisée.

C'est un plat typique du petit déjeuner anglais qui se déguste avec du pain de mie frit ou grillé.

Les britanniques les mangent aussi avec des pommes de terre au four , du bacon ou des saucisses.

