

# Ecole Saint Guen - VANNES

Semaine 23 : du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon <b>B</b>		<b>L</b> Concombre à la feta	
	Escalope de poulet sauce fromagère <b>✓</b> Haricots beurre et pommes de terre	Longe de porc ( ou de dinde) au jus Pâtes papillons		Emincé de bœuf sauce tomate <b>✓</b> Boulgour aux petits légumes	Paëlla de poisson ***
	Yaourt nature sucré du GAEC de Ker Avel <b>B</b> <b>L</b>				Brie <b>B</b>
	Abricots	Entremet à la vanille		Compote pomme fraise <b>B</b>	Pêche



**L** Local  
Le yaourt nature sucré bio provient du GAEC de KER AVEL de Questembert (56)

Composition des plats :

P.A. n°2



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

Visitez notre site dédié à la restauration de vos enfants : [www.ansamble-et-moi.fr](http://www.ansamble-et-moi.fr)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		Melon		<b>L</b> Carottes râpées <b>B</b>	
	Chipolatas (ou saucisse de volaille)	Chili sin carne <b>A</b>		<b>B</b> Bœuf Strogonoff <b>✓</b>	Filet de colin meunière
	Semoule / Légumes couscous	***		P. de terre	<b>B</b> Pâtes / Haricots verts
	Camembert <b>B</b>	Yaourt sucré du GAEC de Ker Avel <b>B</b> <b>L</b>			Cotentin
	Fruit de saison <b>B</b>			Gâteau russe <b>M</b>	Mousse au chocolat

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		<b>B</b> Carottes râpées vinaigrette <b>L</b>		Concombre vinaigrette <b>L</b>	
	Steak haché sauce ketchup <b>✓</b>	Escalope de poulet au paprika <b>✓</b>		Colombo de porc ou de volaille <b>✓</b>	Omelette
	Pommes de terre rôties <b>B</b>	Ratatouille et semoule		Petits pois <b>B</b>	Haricots beurre persillés / Coquillettes
	Saint Morêt	Fromage blanc sucré			Emmental <b>B</b>
	Compote pomme fruits rouges			Semoule au lait <b>M</b>	Abricot

P.A. n°4



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

Fruits indiqués selon disponibilité



Le yaourt nature sucré bio provient du GAEC de KER AVEL de Questembert (56)

Composition des plats :  
Gâteau russe : génoise au praliné



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Melon			<b>B</b> Tomate aux dés <b>L</b> d'emmental
	Escalope de dinde <b>✓</b> Epinards et p. de terre béchamel	Sauté de bœuf aux poivrons <b>✓</b> Boulgour <b>B</b>		Pâtes carbonara Salade verte et mâche <b>L</b>	Filet de colin sauce citron Purée de carottes
	Tomme noire			Coulommiers	
	Nectarine <b>B</b>	Fromage blanc sucré		Fruit <b>B</b>	Gâteau au yaourt <b>M</b>

P.A. n°5

**✓ Certifié/label**

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

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade de pâtes au basilic		Pastèque	Tomate à la croque <b>B</b>
	Emincé de volaille basquaise <b>✓</b> Riz créole <b>B</b>	Gratin de courgettes au bœuf <b>✓</b> ***		Brandade de poisson Salade verte	Jambon blanc (ou de dinde) Chips
	Mimolette	Yaourt sucré du GAEC de Ker Avel <b>B</b> <b>L</b>			Yaourt à boire
	Fruit (abricot) <b>B</b>			Liégeois au chocolat	

P.A. n°1

**L Local**  
Le yaourt nature sucré bio provient du GAEC de KER AVEL de Questembert (56)

Composition des plats :



Vous repérer grâce aux pictogrammes

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