
























































































# Menus du Boréal

## Du lundi 18 septembre 2023 Au vendredi 22 septembre 2023

	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre	
D é j e u n e r	Concombre aux dés de brebis 	Salade de tortis	Melon et pastèque 	Duo de saucisson 	Macédoine au thon    	
	  	  				
	Hachis parmentier 	Paupiette de volaille à l'estragon 	Moules marinières 	Goulasch de boeuf 	Falafels 	
	   	 	  		 	
	Salade 	Haricots beurre persillés 	Frite de patate douce	Mélange pois et duo de carottes 	Semoules aux carottes 	
	 	 			 	
	Tomme grise	Reblochon 	Brie 	Comté 	Fromage de chèvre frais 	
 	 	 	 	 		
Fruit de saison 	Ile flottante 	Quatre quart citron	Mousse aux 2 chocolats 	Cocktail de fruits		
	 	   	 			

 AB	 Certification Environnementale niv. 2	 Agriculture Biologique européenne
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Région ultrapériphérique
 Volaille Française	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Produit en Bretagne
 Le porc français	 Produit local	 Plat végétarien

 Anhydride sulfureux et sulfites	 Lait	 Moutarde	 Céleri	 Céréales contenant du gluten
 Oeufs	 Mollusques	 Soja	 Crustacés	 Poissons

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des livraisons.