



























Menus du Boréal


Du lundi 4 septembre 2023 Au vendredi 8 septembre 2023


	lundi 4 septembre	mardi 5 septembre	mercredi 6 septembre	jeudi 7 septembre	vendredi 8 septembre
D é j e u n e r	Coleslaw 	Taboulé de boulgour aux légumes 	Melon 	Radis beurre 	Tomates féta 
	Sauté de porc à la coriandre 	Joue de boeuf à la bourguignonne 	Galette garnie végétale 	Poulet au gingembre 	Poisson du marché au beurre blanc 
	Mijotée de lentilles 	Haricots verts au beurre 	Salade 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions 	Pommes de terre vapeur 
	Tomme grise 	Reblochon 	Brie 	Comté 	Fromage de chèvre frais 
	Yaourt aromatisé 	Fruits de saison 	Gâteau au chocolat et sa crème anglaise 	Entremet caramel au beurre salé 	Compote de pomme 

 Certification Environnementale niv. 2

 AB


 Appellation d'Origine Protégée (AOP)


 Produit local

 Label Rouge

 TERRES DE SOURCES

 Agriculture Biologique européenne

 Région ultrapériphérique


 Plat végétarien

 Volaille Française









 Le porc français

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 Produit en Bretagne

 Marine Stewardship Council

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

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