






























Menus du Boréal


Du lundi 13 mai 2024 Au vendredi 17 mai 2024

	lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
D é j e u n e r	Coleslaw  	Feuilleté au fromage 	Radis beurre 	Betteraves et dés de brebis 	Melon 
	Sauté de porc au caramel 	Poisson frais au beurre blanc 	Boulettes d'agneau à la tomate 	Croustillant fromager végétal 	Poulet rôti 
	Nouilles chinoises 	Purée d'épinards 	Semoule et ratatouille 	Frites 	Mélange pois et carottes 
	Tomme grise 	Emmental 	Brie 	Comté 	Cantal 
	Liegeois chocolat 	Fruit de saison 	Beignet aux pommes 	Fruit de saison 	Entremets vanille 


 Certification Environnementale niv. 2

 Le porc français


 Marine Stewardship Council

 Plat végétarien

 Volaille Française


 Haute Valeur Environnementale (HVE)


 AB


 Produit en Bretagne









 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 TERRES DE SOURCES

 Agriculture Biologique européenne

 Viande Ovine Française

 Label Rouge

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.