














































Menus du Boréal

Du lundi 27 mai 2024 Au vendredi 31 mai 2024

	lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
D é j e u n e r	Concombre aux olives  	Taboulé de boulgour aux légumes  	Duo d'agrumes	Melon et pastèque 	Betteraves au maïs 
	Pâtes à la carbonara 	Curry de Boeuf 	Blanquette de poisson 	Omelette végétarienne 	Poulet rôti 
	Spaghetti semi complète 	Petits pois à la française 	Semoule couscous et ses légumes 	Poêlée de légumes printaniers de nos régions	Frites de patates douces
	Tomme grise 	Emmental 	Brie 	Comté 	Cantal 
	Mousse au chocolat 	Fruits de saison 	Flan pâtissier 	Glace 	Fruit de saison 

 AB	 Agriculture Biologique européenne	 Certification Environnementale niv. 2
 TERRES DE SOURCES	 Viande Bovine Française	 Produit en Bretagne
 Région ultrapériphérique	 Marine Stewardship Council	 Fait maison
 Haute Valeur Environnementale (HVE)	 Appellation d'Origine Protégée (AOP)	 Label Rouge
 Volaille Française		

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

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

Lutte contre le gaspillage alimentaire.