









Restaurant scolaire du Theil de Bretagne

Menu de mai 2024

<p><u>Lundi 6 mai</u></p> <p>friand</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><u>Lundi 13 mai</u></p> <p>Betteraves /cervelas</p> <p>Maigre tempes de porc</p> <p> Pates </p> <p>Crème chocolat/vanille</p>		<p><u>Lundi 27 mai</u></p> <p>Salade Céleri/carottes</p> <p>Lasagne végétale</p> <p>Fromage blanc </p>
<p><u>Mardi 7 mai</u></p> <p>Salade de pates</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Crème chocolat/vanille</p>	<p><u>Mardi 14 mai</u></p> <p>Salade de tomates/feta</p> <p>Filet de dinde </p> <p>Haricots verts/pomme de terre</p> <p>Tarte aux pommes </p>	<p><u>Mardi 21 mai</u></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Roti de porc BBC </p> <p>Haricots blancs à la tomate </p> <p>Gâteau aux pépites de chocolat</p>	<p><u>Mardi 28 mai</u></p> <p>Tartine océane </p> <p>Poulet /frites </p> <p>Fromage</p> <p>fruits</p>
	<p><u>Jeudi 16 mai</u></p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Pané de blé</p> <p>Pommes de terre rôtis </p> <p>Fromage/fruits</p>	<p><u>Jeudi 22 mai</u></p> <p>Tartine de légumes</p> <p>Couscous végétale</p> <p>Fromage blanc </p>	<p><u>Jeudi 30 mai</u></p> <p>Melon </p> <p>Saucisse grillée </p> <p>Purée</p> <p>Far breton aux pruneaux</p>
	<p><u>Vendredi 17 mai</u></p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Purée de carottes</p> <p>Glace /yaourt</p>	<p><u>Vendredi 23 mai</u></p> <p>Salade riz thon</p> <p>Filet de poisson </p> <p>Lentilles/carottes </p> <p>Glace/yaourt</p>	<p><u>Vendredi 31 mai</u></p> <p>Betteraves/cervelas</p> <p>Parmentier de poisson /chorizo </p> <p>Glace/yaourt </p>

Les menus sont susceptibles de varier en fonction de l'approvisionnement des commandes. Merci de votre compréhension.

L'origine de la viande bovine est française