



MENU



Restaurant scolaire de Lanildut

Semaine du 01/12 au 07/12

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail

Salade de pâtes
vinaigrette et pesto



Potage de carottes



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière
MSC

Paupiette de veau aux
raisins

Hot dog

Chili sin carne



Purée de potiron

Mitonnée de légumes
au sel de Guérande

Frites au four

Riz créole



DESSERT

Cocktail de fruits

Liégeois vanille

Cake à la banane

Fruit frais



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: **Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LANILDUT

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



MENU



Restaurant scolaire de Lanildut

Semaine du 08/12 au 14/12

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé



Potage de légumes

Betteraves HVE
vinaigrette

Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de veau
sauce chasseur

Gratin savoyard



Carbonara HVE

Dos de colin MSC
sauce Hollandaise

Haricots verts



Coquillettes



Carottes HVE
persillées

DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais



Fruit frais



Cake pépites de
chocolat

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)



Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LANILDUT

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



MENU



Restaurant scolaire de Lanildut

Semaine du 15/12 au 21/12

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes HVE râpées



Crêpe au fromage

Rillettes de saumon



Pâté de campagne HVE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Knack de porc HVE

Haricots blancs à la tomate

Nugget's de blé



Petits pois Carottes



Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE sauce
miel marron



Poisson meunière
MSC

Purée de carottes



Pommes noisettes

DESSERT

Liégeois vanille

Fruit frais



Sapin de Noël



Compote de pommes
HVE



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé), Le Roy Muribane (Brest)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LANILDUT

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !