

T2 PIHEN LES GUINES
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

		Menu	
 	Lundi	Boulettes au porc - Sauce tomate /Boulettes au boeuf  - Sauce tomate /Roulé végétal goût merguez - , ketchup Semoule Bio  - Ratatouille Mimolette Ananas au sirop	
	Mardi	Tarte au fromage Omelette nature - , ketchup Haricots verts persillés - Pommes de terre vapeur Suisse fruité	
	Mercredi		
	Jeudi	Mélange de carotte et chou râpé - Sauce façon remoulade Jambon blanc/Rosette /Galette de soja provençale /Rôti de dinde/mortadelle Pommes de terre vapeur Fromage à raclette Poire	
	Vendredi	Oeuf dur - , mayonnaise Poisson blanc meunière MSC  - Sauce crème citron /Bouchée de lentilles et légumes Julienne de légumes - Pommes de terre vapeur Crème dessert à la vanille	

 Origine France  Bio  Produit labellisé

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française

T2 PIHEN LES GUINES
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

		Menu	
 	Lundi	Velouté de tomate Chipolata /Saucisse de volaille /Émincé végétal de pois Bio  Purée de pommes de terre Cocktail de fruits	
	Mardi	Betteraves - Vinaigrette Pané fromager Penne - , emmental râpé Banane	
	Mercredi		
	Jeudi	Crêpe au fromage Sauté de porc  - Sauce moutarde /Escalope de poulet - Sauce moutarde /Galette de pois pané Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Clémentine	
	Vendredi	Salade verte - Fromage blanc ciboulette Garniture Fajitas (égréné de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine) - Wrap /Wrap - CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)  Pommes de terre noisette Yaourt pomme de la ferme Billion Henu (régional)	

 Bio  Origine France

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française

T2 PIHEN LES GUINES
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Menu

	Lundi	<p>Taboulé d'hiver (semoule Bio) - Vinaigrette Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce au poivre /Aiguillettes de blé épinards féta Pâtes tricolores - , emmental râpé Yaourt Bio à la fraise</p>	
	Mardi	<p>Velouté de carotte Pépites de colin aux céréales /Galette boulgour orientale Chou fleur Béchamel - Pommes de terre vapeur Pomme</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Cordon bleu de dinde FR - Sauce barbecue /Cordon végétal - Sauce barbecue Haricots verts vapeur - Pommes de terre vapeur Pointe de brie Poire</p>	
	Vendredi	<p>Céleri râpé - Sauce façon remoulade Steak haché de boeuf VBF - Sauce au poivre /Curry de carottes et pois chiche Frites au four /Frites friteuse /Pommes de terre Duchesse Tarte au chocolat - Chocolat</p>	

 Bio  Origine France

*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française*

T2 PIHEN LES GUINES
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu


	Lundi	<p>Velouté de tomate Paupiette de veau FR - Sauce au thym /Croc veggie de blé à la tomate Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Cocktail de fruits</p>	
	Mardi	<p>Mini quiche Lorraine /Crêpe au fromage Jambon blanc Label rouge FR - , ketchup /Rôti de dinde - , ketchup /Bolognaise de soja Bio Coquillettes Bio - , emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier à l'égrainé de pois Bio Flan nappé caramel</p>	
	Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge FR /Betteraves - Vinaigrette Nuggets de poisson /Chili végétarien au soja Bio Blé pilaf - Sauce provençale Tarte aux pommes</p>	

 Origine France  Produit labellisé  Bio

*Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française*

T2 PIHEN LES GUINES
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

Menu

	Lundi	Salade verte - Vinaigrette Tartiflette /Raviolis aux légumes - , emmental râpé /Tartiflette aux dés de dinde Barre bretonne	
	Mardi	Pizza au fromage Pané fromager Poêlée végétarienne Abricot au sirop	
	Mercredi		
	Jeudi	Pâté en croûte /Cake aux carottes et poivrons du chef Emincé de dinde FRO - Sauce miel et marrons /Bouchée de lentilles et légumes - , mayonnaise Pommes de terre forestine Gouda - Clémentine Bûche de Noël - Chocolat	
	Vendredi		

Origine France

Menus susceptibles de variation selon les approvisionnements.
Toutes nos viandes de bœuf, porc et veau sont d'origine française

