






























CANTINE de TREGLAMUS

LUNDI 23 SEPTEMBRE	MARDI 24 SEPTEMBRE	JEUDI 26 SEPTEMBRE	VENDREDI 27 SEPTEMBRE
 Céleri Rémoulade ***  Couscous aux boulettes Bio et ses légumes *** Fromage blanc à la vanille	 Salade de concombre Bio au Ricotta et menthe ***  Falafel à la sauce Tomate Bio Pommes de Terre sautées *** Liégeois au chocolat	 Salade de Tomate Bio et Maïs ***  Filet de Merlu Pané Poêlée du marché *** Fruit	 Pâté de campagne Cornichon ***  Escalope de Porc Sauce moutarde à l'ancienne Macaronis *** Glace
LUNDI 30 SEPTEMBRE	MARDI 01 OCTOBRE	JEUDI 03 OCTOBRE	VENDREDI 04 OCTOBRE
Sardine à la Sauce Tomate ***  Hachis Parmentier au Bœuf Bio  Salade *** Pêches au Sirop	 Feuilleté au Fromage Bio *** Gratin de chou-fleur au jambon *** Yaourt sucré	Macédoine de légumes ***  Filet de Dorade au curry Breton  Riz Basmati Bio ***  Fruit Bio	 Salade de mâche aux pommes Bio et mimolette ***  Tajine de Poulet Local aux olives et Pommes de Terre *** Gâteau Basque
LUNDI 07 OCTOBRE	MARDI 08 OCTOBRE	JEUDI 10 OCTOBRE	VENDREDI 11 OCTOBRE
 Carottes Râpées Bio ***  Paupiette de porc Local Sauce Champignons  Haricots Plats et Pommes de Terre *** Mousse au chocolat	 Oeuf dur Mayonnaise ***  Calentica au Cumun Coquillettes à la Sauce  Tomate Bio ***  Yaourt aux Fruits Bio	 Salade de Pommes de terre au Thon ***  Petit Salé aux lentilles Bio *** Eclair au chocolat	 Cervelas / Cornichon ***  Brandade de Colin  Salade ***  Fruit Bio

VIANDE BOVINE D'ORIGINE FRANCAISE