

**Lundi**

Salade parisienne    
 Cordon bleu  
 Poêlée bretonne   
 Fromage  / Salade verte   
 Fruit 

**Mardi** 

Pastèque  
 Lentilles  vaches qui rit    
 Boulgour  
 Fromage  / Salade verte   
 Crème dessert  

**Menus de la semaine**  
 DU 17 juin  
 AU 21 juin 2024

L'équipe de la cuisine vous propose

**Jeudi**

Repas à thème JO 2024

FRANCE

**Vendredi**

Tomate basilic   
 Paëlla de la mer    
 Fromage  / Salade verte   
 Yaourt 

Menus sous réserve de modification dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement

**Paella de la mer**

Pour 4 personnes

**Ingrédients :**

- 2 CAS d'huile d'olive
- 1 Poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 boîte de tomates concassées
- Poisson, moules, cocktail fruits de mer
- Du safran
- 350 gr de riz rond espagnol
- 1 oignon jaune émincé
- 150 gr de petits pois
- 1 poignée d'haricots verts
- 250 gr de champignons
- 2 gousses d'ail
- Sel / Poivre de cayenne

**Préparation :**

Emincez votre oignon et champignons, et coupez les poivrons en lamelles.  
 Faire rissoler les oignons, les poivrons l'ail.  
 Ensuite ajoutez les tomates petits pois et haricots ainsi que les champignons.  
 Ajouter les moules et les fruits de mer.  
 Une fois que ces éléments sont colorés, y ajouter le riz 800ml d'eau, le poisson et l'assaisonnement. Couvrez votre poêle et laissez le riz cuire à feu doux

**Bon Appétit !!**



Viande bovine d'origine française.



Viande porcine d'origine française.



Produit d'origine biologique



Elaboré à la cuisine municipale



Allergènes : moutarde, crustacés, poissons, œufs, soja, arachide, fruits à coques, sulfites, lait, lupin, graine de sésame, mollusques, gluten, céleri



Menu végétarien




**Lundi**

Melon

Couscous de merguez 

Semoule de couscous   **Gluten**

Salade verte 

Glace   **Lait**

**Mardi**

Salade de pomme de terre 

Carbonara  


Haricots verts 



Emmental Râpé 


Fruit

Menus  
de la semaine  
DU 24 juin  
AU 28 juin 2024

L'équipe  
de la cuisine  
vous propose

**Jeudi** 

Concombre vinaigrette   **Moutarde**

Quiche au fromage   **Lait**

Salade verte 

Compote

**Vendredi**

Pâté (de pouldreuzic) 

Poisson (selon arrivage)  **poisson**

Poêlée de légumes  

Fromage  **Lait** /Salade verte 

Yaourt 

Menus sous réserve de modification dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement

## RECETTE FAR BRETON

### Ingrédients :

- 125 G de farine
- 100 G de sucre
- ½ l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 c à café de rhum
- 4 œufs
- 1 noix de beurre

### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°. dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et une pincée de sel. Ajoutez les 4 œufs entiers. Bien mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le lait petit à petit et le rhum. Beurrez un plat, versez la préparation. Mettre au four pendant 40 min.

### BONNE DEGUSTATION



Viande bovine d'origine française.



Viande porcine d'origine française.



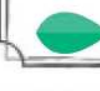
Produit d'origine biologique



Elaboré à la cuisine municipale




Allergènes : moutarde, crustacés, poissons, œufs, soja, arachide, fruits à coques, sulfites, lait, lupin, graine de sésame, mollusques, gluten, céleri



Menu végétarien



**Lundi**  
 Tomates à l'ancienne  
 Poisson pané   
 Haricots verts   
 Fromage  / Salade verte  
 Beignet 

**Mardi**  
 Raviolis gratinés    
 Escalope de poulet Label rouge  
 Poêlée de légumes   
 Fromage  / salade verte  
 Yaourt  

Menus  
 de la semaine  
 DU 01 juillet  
 AU 05 juillet 2024


L'équipe  
 de la cuisine  
 vous propose

**Jeudi**  
 Duo de chou   
 Pâtes à la bolognaise     
 Emmental râpé    
 Salade verte  
 Fruits


**Vendredi**  
 PIQUE NIQUE







Menus sous réserve de modification dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement

**Bon Appétit !!**



*C'est l'été!  
 Bonnes vacances*



-  Viande bovine d'origine française.
-  Viande porcine d'origine française.
-  Produit d'origine biologique
-  Elaboré à la cuisine municipale
-  Allergènes : moutarde, crustacés, poissons, œufs, soja, arachide, fruits à coques, sulfites, lait, lupin, graine de sésame, mollusques, gluten, céleri
-  Menu végétarien