

Menus du restaurant scolaire

du 11 mars au 19 avril 2024

LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
chou blanc et pommes omelette au fromage haricots vert fromage blanc bio	soupe de légumes sauté d'agneau miel citron semoule de couscous fromage et fruit	 pizza au fromage salade verte mousse framboise	salade piémontaise filet de lieu meunière julienne de légumes fromage et fruit
LUNDI 18 MARS	MARDI 19 MARS	JEUDI 21 MARS	VENDREDI 22 MARS
carottes rapées émincés de volaille forestier frites compote et biscuit sec	salade niçoise bœuf hongrois carottes vichy yaourt aromatisé vanille	 lasagnes végétariennes salade verte pommes au four	rillettes de porc et cornichons filet de lieu sauce curry riz fromage et fruit
LUNDI 25 MARS	MARDI 26 MARS	JEUDI 28 MARS	VENDREDI 29 MARS
salade hawai timbale de veau pâtes fromage fruit	cassoulet palette et saucisson à l'ail haricots blancs riz au lait	 toast brie rhubarbe et salade lentilles aux légumes genoise et crème anglaise	soupe de légumes calamar à l'armoricaine et chorizo mélange de céréales bio yaourt nature sucré
LUNDI 1 AVRIL	MARDI 2 AVRIL	JEUDI 4 AVRIL	VENDREDI 5 AVRIL
FÉRIÉ	menu oriental couscous poulet merguez légumes et semoule crème brûlée fleur d'oranger	 galette au fromage salade verte crêpe au chocolat	macedoine et 1/2 œuf dur filet de lieu sauce champignons pommes de terre tarte feuilletée aux pommes
LUNDI 8 AVRIL	MARDI 9 AVRIL	JEUDI 11 AVRIL	VENDREDI 12 AVRIL
salade cotes ouest roti de porc compote et morceaux fromage et fruit	salade de chou fleur hachis parmentier salade verte yaourt aromatisé fraise	betterave cru et pommes lieu noir sauce agrumes boulgour et petits légumes chou chantilly	 rougaille végétarienne fromage et fruit
LUNDI 15 AVRIL	MARDI 16 AVRIL	JEUDI 18 AVRIL	VENDREDI 19 AVRIL
carottes à l'orange sauté de veau aux navets gratin de chou fleur pommes de fromage blanc	salade de perles poulet rôti petits pois carottes fromage et fruit	salade verte et fromage moules frites salade de fruit frais	 quiche au fromage salade verte panna cotta framboise

 menus alternatif/loi egalim 1 repas par semaine

*la liste des allergènes est disponible auprès du responsable de la cuisine et affichée dans le restaurant scolaire (M. DESBOIS)

Toutes nos viandes nobles (bœuf et veau) sont d'origines françaises et locales (Ploulec'h)

L'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et légumes bruts, du lait fermier etc.