RESTAURANT SCOLAIRE

Menus élaborés par le Chef de cuisine et une diététicienne suivant les préconisations du GEMRCN 2015

Lundi 08 Avril 2024	Mardi 09 Avril 2024	Jeudi 11 Avril 2024	Vendredi 12 Avril 2024
Céleri rémoulade	Rillettes de poisson	Salade avocat emmental	Œuf mimosa
Escalope de volaille	Bœuf braisé	Galette de boulgour	Saumon
Petits pois carottes	Riz bio	Purée de pommes de terre bio	Carottes bio
Kiri	Yaourt sucré bio	Fruit de saison bio	Crème bio
Madeleine			
Lundi 15 Avril 2024	Mardi 16 Avril 2024	Jeudi 18 Avril 2024	Vendredi 19 Avril 2024
Salade de pâtes	Salade niçoise	Filet de poisson	Betteraves bio
Jambon grill	Steak grillé	Brocoli / Pommes de terre	Lasagnes de légumes
Légumes de saison	Haricots verts	Camembert	Salade
Ananas	Liégeois	Fruit de saison bio	Yaourt aux fruits bio
Lundi 06 MAI 2024	Mardi 07 Mai 2024	Jeudi 09 Mai 2024	Vendredi 10 Mai 2024
Mélange de légumes secs bio	Salade de tomates	- Férié	Pont
Tajine de légumes	Pilon de poulet		
Tome de vache	Blé aux petits légumes	rene	Font
Tome de vache Fruit de saison bio	Blé aux petits légumes Glace	rene	Font
		Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 Mai 2024
Fruit de saison bio	Glace		
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024	Glace Mardi 14 Mai 2024	Jeudi 16 mai 2024	Vendredi 17 Mai 2024
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme , fromage	Jeudi 16 mai 2024 Radis	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise Poisson meunière	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme, fromage Pané végétarien	Jeudi 16 mai 2024 Radis Paëlla	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau Fondue de poireaux / Boulgour bio
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise Poisson meunière poêlée de courgettes bio	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme, fromage Pané végétarien Purée aux trois légumes	Jeudi 16 mai 2024 Radis Paëlla Comté	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau Fondue de poireaux / Boulgour bio Saint nectaire
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise Poisson meunière poêlée de courgettes bio panna cotta au coulis de fruits	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme, fromage Pané végétarien Purée aux trois légumes Fruit de saison bio	Jeudi 16 mai 2024 Radis Paëlla Comté Fraises	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau Fondue de poireaux / Boulgour bio Saint nectaire Pâtisserie
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise Poisson meunière poêlée de courgettes bio panna cotta au coulis de fruits Lundi 20 Mai 2024	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme, fromage Pané végétarien Purée aux trois légumes Fruit de saison bio Mardi 21 MAI 2024	Jeudi 16 mai 2024 Radis Paëlla Comté Fraises Jeudi 23 Mai 2024	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau Fondue de poireaux / Boulgour bio Saint nectaire Pâtisserie Vendredi 24 Mai 2024
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise Poisson meunière poêlée de courgettes bio panna cotta au coulis de fruits	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme, fromage Pané végétarien Purée aux trois légumes Fruit de saison bio Mardi 21 MAI 2024 Tomates mozzarella	Jeudi 16 mai 2024 Radis Paëlla Comté Fraises Jeudi 23 Mai 2024 Saucisse	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau Fondue de poireaux / Boulgour bio Saint nectaire Pâtisserie Vendredi 24 Mai 2024 Pastèque
Fruit de saison bio Lundi 13 Mai 2024 Piémontaise Poisson meunière poêlée de courgettes bio panna cotta au coulis de fruits Lundi 20 Mai 2024	Glace Mardi 14 Mai 2024 Salade, maïs, pomme, fromage Pané végétarien Purée aux trois légumes Fruit de saison bio Mardi 21 MAI 2024 Tomates mozzarella Bolognaise	Jeudi 16 mai 2024 Radis Paëlla Comté Fraises Jeudi 23 Mai 2024 Saucisse Frites	Vendredi 17 Mai 2024 Rôti de veau Fondue de poireaux / Boulgour bio Saint nectaire Pâtisserie Vendredi 24 Mai 2024 Pastèque Filet de poisson en croûte



Poissons, Légumes / Fruits : France - Bretagne



