

Menus restaurants scolaires

Mars 2023

du 06/03 au 10/03

Lundi

Potage de légumes
Blanquette de veau
Poêlée bretonne
ParisBrest

du 13/03 au 17/03

Salade de riz
Omelette BIO
Ratatouille
Fromage
Fruit

du 20/03 au 24/03

Betteraves BIO
vinaigrette
Veau Marengo
Quinoa BIO
Yaourt aromatisé
BIO

du 27/03 au 31/03

Potage de légumes
Saucisse
Lentilles
Fromage
Fruit

Mardi

Salade verte
croûtons
Dahl de lentilles
BIO
Riz de Camargue
BIO
Fromage blanc
BIO au fruits

Salade mâche
mimolette
Émincé de boeuf
à la tomate
Blé BIO
Yaourt nature
sucré BIO

Mesclun de salade
et croûtons
Parmentier
végétarien
Fromage
Compote

Pâté de campagne
cornichons
Sauté de poulet
à la crème
Haricots verts BIO
Fromage blanc
aux fruits

Mercredi

Toast au chèvre
Émincé de dinde
Penne BIO
Petit suisse
Fruit

Pizza tomate
emmental
Rôti de veau
Trio de légumes BIO
Fromage
Fruit

Croisillon au fromage
Boeuf Bourguignon
Julienne de légumes
Fromage blanc
nature sucré BIO

Quiche lorraine
Boulettes de boeuf
Carottes BIO
vapeur
Fromage
Fruit

Jeudi

Salade de pomme
de terre, échalotte,
ciboulette
Poulet
Petits pois
et carottes BIO
Fromage
Fruit

Pamplemousse
Aiguillettes de
poisson pané
Semoule BIO
Fromage
Purée de pommes
bananes BIO

Carottes BIO
et dés d'emmental
Émincé de dinde
forestier
Gratin de choux
fleur BIO
Éclair au chocolat

Salade de pâtes
au surimi
Poisson
Purée de brocolis
et pomme de terre
Petit suisse

Vendredi

Salade verte
carottes BIO,
pommes et noix
Poisson
Purée de 3 légumes
Semoule au lait

Salade verte,
croûtons et noix
Escalope de dinde
Haricots beurre
au beurre aillé
Tarte pâtissière
aux pommes

Rillettes de thon citron
Poisson
Poêlée bretonne
Fromage
Fruit

Céleri BIO
rémoulade
Pizza aux trois
fromages
Galettes
bretonnes BIO
Crème dessert
chocolat

Produit BIO

Produit labellisé :
Label Rouge, AOP et/ou IGP

Repas végétarien

L'ensemble des viandes (boeuf, veau, volaille, porc) sont 100% françaises. Les produits locaux et de saison sont privilégiés pour réaliser les menus. Les plats sont en grande partie « faits maison » au sein de la cuisine centrale. Le pain et l'eau font partie intégrante de ces repas ainsi les menus proposés couvrent les besoins nutritionnels des enfants.
• Du pain BIO à la farine T80 est servi aux enfants toute l'année le mardi et le jeudi.