

Menu

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

LUNDI

Potage de légumes



Emincé de veau
paprika / Macaronis

Fromage Bio

Yaourts de Brebis
à la Fraise

MARDI

Salade Verte

Croziflette Savoyarde

Compote de Pommes
Bio



MERCREDI

Haricots Verts Bio

Chipolatas
Pommes sautées

Yaourt Sucré Bio



JEUDI

Friand à la Viande

Pané du Fromager
Carottes à la crème
bio

Gâteau Maison



VENDREDI

Coleslaw

Poisson Vapeur
Beurre blanc Riz Pilaf

Fromage

Fruits de saison



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages ,
Desserts et Fruits sont
Bio ou issus de
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont
Fait Maison

*Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison

* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

* Sauces et Vinaigrettes servies à part

Menu

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER

LUNDI

Taboulé

Pilons de poulet Tex
Mex / Petits pois
carottes

Fromage

Fruits de saison

MARDI

Haricots Verts
Vinaigrette

Emincé de Bœuf
français forestière
pâtes bio

Fromage blanc sucré
bio

MERCREDI

Friand à la viande

Cordon Bleu de dinde
Haricots beurre

Pommes au four Bio



JEUDI

Choux Rouges
vinaigrette

Spaghettis Bolognaise

Far aux pruneaux

VENDREDI

Potage de légumes
Salade verte

Gratin de pâtes
aux légumes

Fromage

Crème dessert Vanille
Bio



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages ,
Desserts et Fruits sont
Bio ou issus de
l'Agriculture Locale



Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Sauces et Vinaigrettes servies à part
* Le service peut être amené à modifier le menu en fonction des contraintes de livraison
* Les documents sur la traçabilité et les allergènes sont disponibles auprès de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve d'approvisionnement toutes les viandes sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine Française.

Menu

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER

LUNDI

Carottes râpées bio

Boulettes de bœuf
Sauce tomates
Semoule Bio

Fromage

Yaourt Bio à la fraise



MARDI

Chou Fleur Vinaigrette

Blanquette de veau
français Riz Pilaf

Crème dessert
chocolat bio



MERCREDI

Salade Verte

Hachis Parmentier

Compote de Fruits
Bio



JEUDI

Potage de légumes
Céleri rémoulade

Riz à l'espagnol

Fromage

Quatre quarts maison

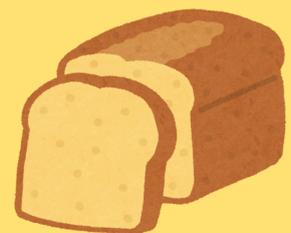


VENDREDI

Salade Verte émental
et croustons

Poisson du marché
Boulgour pilaf

Fruits de saison



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Sauces et Vinaigrettes servies à part

*Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve
d'approvisionnement toutes les viandes
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine
Française.

Menu

SEMAINE DU 03 AU 07 FÉVRIER

LUNDI

Crêpes au fromage

Chili sin carne

Fromage

Yaourt Nature sucré
Bio



MARDI

Taboulé

Sauté de dinde
forestière
carottes à la crème
Bio

Fruits de saison



MERCREDI

Sardines à la tomate

Steak haché de Boeuf
pâtes bio

Glace

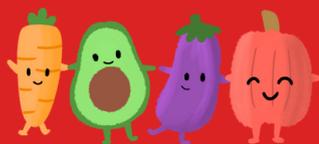


JEUDI

Potage de légumes

émincé de veau au
paprika
haricots beurre en
persillade

Gâteau Breton Maison



VENDREDI

Salade verte croustons

Filet de poisson
vapeur
Riz Pilaf

Fromage

Compote de pommes
bio



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale

Les Gâteaux sont
Fait Maison

* Sauces et Vinaigrettes servies à part
* Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve
d'approvisionnement toutes les viandes
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine
Française.

Menu

SEMAINE DU 10 AU 14 FÉVRIER

LUNDI

Salade Verte

Lasagnes bolognaise

Fruits de saison



MARDI

Carottes râpées

Cordon bleu de dinde
Pâtes

Yaourt Bio au citron



MERCREDI

Salade de haricots
verts

Hachi parmentier

Gâteau maison



JEUDI

Céleri rémoulade

Cuisses de poulet rôti
frites fraîches



Salade de fruits de
saison

VENDREDI

Salade de riz au thon

Chipolatas
Ratatouille

Glace



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale
Gâteaux sont fait maison
Sauces et vinaigrettes servies à
part

*Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous
réserve d'approvisionnement toutes les
viandes sauf l'agneau (Irlande) sont
d'origine Française.



PLESTIN
les Grèves

Menu

SEMAINE DU 17 AU 21 FÉVRIER

LUNDI

Salade Verte et
Croutons

Aiguillettes de poulet
à la crème
Pommes sautées

Fruit de saison



MARDI

Betteraves rouges
vinaigrette

Tagliatelle Carbonara
Fromage Blanc Sucré
Bio



MERCREDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette

Raviolis de Boeuf
sauce tomate

Compote de Fruits



JEUDI

Crêpes aux
champignons

Escalope de dinde
poêlée
Boulgour Pilaf

Yaourt nature Bio
sucré



VENDREDI

Chou Fleur vinaigrette

poisson du jour
Riz créole

Glace



1 Produit Bio / Jour
Tous les Fromages , Desserts et
Fruits sont Bio ou issus de
l'Agriculture Locale
Gâteaux sont fait maison
Sauces et vinaigrettes servies à
part

*Le service peut être amené à modifier le
menu en fonction des contraintes de
livraison

* Les documents sur la traçabilité et
les allergènes sont disponibles auprès
de la cuisine du restaurant scolaire.

Dans la mesure du possible et sous réserve
d'approvisionnement toutes les viandes
sauf l'agneau (Irlande) sont d'origine
Française.