



Menu



Du Lundi 4 mars au 29 mars 2024

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
Salade verte BIO fromagère (fêta, emmental)	Menu à thème 20000 lieux sous les mers	Carottes rapées BIO Hillion	Soupe de vermicelle	Betteraves BIO
Boulette de légumes	Salade de surimi	Sauté de porc	Escalope de dinde à la graine de moutarde	Croque-monsieur
Coquillettes au beurre BIO Plérin	Cube de saumon sauce aux crustacés	Lentilles BIO	Haricots verts	Salade verte BIO
Yaourt nature/fruit	Riz pilaf	Babybel BIO	cantadou	Yaourt nature sucré BIO
	Glace à l'eau	Compote multifruits	Fruits BIO	

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
Piémontaise au thon	Soupe de choux fleurs pomme de terre BIO à la crème Pordic	Salade verte BIO Féta	Carottes rapées BIO Hillion	Saucisson sec Salade verte BIO
Poisson pané	Rôti de porc à l'anis BIO	Carré de seitan	Penne Plérin	
Courgette BIO	Pois maraichers	Pomme de terre vapeur	A la bolognaise	Paëlla merguez/poulet
Camembert portion	Gouda portion	Flan vanille	Chanteneige	Chèvre frais
Pomme BIO Plestan	Mousse au chocolat		Fruits de saison BIO	Yaourt BIO La Motte

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Salade de pomme de terre, maïs, cèleri	Pâté de campagne BIO Guingamp	Œufs Salade verte BIO	Potage de poireaux	Carottes rapées BIO
Pané de blé épinard	Filet de poulet sauce curry	Cordon bleu	Rougaille saucisse	* Filet de poisson frais sauce citronnée Criée St-Quay/crée d'Erquy
Ratatouille	Haricots verts pomme de terre	Carottes BIO	Riz IGP	Boulgour BIO
	Emmental		Vache qui rit	
Flan caramel	Pomme BIO Plestan	Crème dessert chocolat BIO Moustéru	Far breton	Yaourt aux fruits Moustéru

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
Salade de fromage	Carottes rapées BIO Hillion	Salade de riz	Potage de légumes BIO Pordic	Batonnets de carottes BIO Hillion Sauce cocktail
Blanquette de volaille	Emincé de porc sauce thaï	Paupiette	Tagliatelles aux légumes	Filet de merlu sauce dieppoise
Riz BIO	Pomme de terre vapeur BIO	Haricots coco BIO sauce tomate	Sauce curry	Semoule BIO
Brie	Edam			Tomme BIO Plainel
Pommes BIO Plestan	Fromage blanc aux fruits	liégeois vanille/caramel	Fruits de saison BIO	Yaourt sucré HVE Pléssala

Agriculture Biologique	Viandes de France	Produit Local	Fait Maison	Viandes de France
Label Rouge	MSC - Pêche Durable	Fruits & Légumes de France	BBC - Bleu Blanc Cœur	
Haute Valeur Environnementale	Appellation d'Origine Protégée	IGP Indication Géographique Protégée	* POISSONS FRAIS SELON ARRIVAGE : Merlu, Criée St-Quay/crée d'Erquy sous réserve d'approvisionnement	

Les menus peuvent être modifiés à tout moment, selon les arrivages et les stocks. Le restaurant scolaire municipal peut être amené exceptionnellement à remplacer un produit AD / BIO par un produit conventionnel en cas de difficulté d'approvisionnement.