







# Menus du restaurant scolaire du 24 février au 4 avril

lundi 24 fevrier	mardi 25 fevrier	jeudi 27 fevrier	vendredi 28 fevrier
piémontaise omelette au fromage haricots vert yaourt nature sucré bio	soupe à l'oignons croutons emmental rapé curry d'agneau semoule de couscous fruit	 rougaille végétarienne riz mousse au chocolat maison	toast chèvre et salade filet de lieu sauce champignons carottes vapeur fruit
lundi 3 mars	mardi 4 mars	jeudi 6 mars	vendredi 7 mars
betterave rouge et pommes tajine de bœuf pâtes yaourt de brebis bio	galette jambon fromage salade verte jus de pommes crêpes chocolat	 salade aux fromages lentilles aux légumes génoise crème anglaise	chou blanc pommes timbale de la mer riz compote maison et gâteau sec
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
carottes rapées saucisse purée pommes de terre yaourt aromatisé fraise	salade de perles rôti de veau petit pois carottes fromage et fruit	chou rouge lieu noir sauce florentine boulgour panna cotta framboise	 pizza aux fromages salade verte salade de fruit frais
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
taboulé sauté de veau légumes de saison fromage blanc bio	poulet rôti frites fromage et fruit	 chili san carne riz arte feuilletée au pomme	soupe de légumes hachis de poisson salade verte entremet vanille
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
salade de riz rôti de porc compote et morceaux fromage et fruit	carottes rapées à l'orange couscous agneau semoule raisins crème brûlée	 hamburgers végétariens salade verte glace bio	pâté de campagne cornichon lieu meunière citron julienne de légumes yaourt nature sucré bio
lundi 31 mars	mardi 1 avril	jeudi 3 avril	vendredi 4 avril
macédoine 1/2 œuf dur bœuf bourguignon coquillettes yaourt aro vanille bio	 quiche aux fromages salade verte compote maison biscuit sec	salade hawai émincés de volaille au chorizo haricots vert chou chantilly	soupe de légumes lieu sauce agrumes pommes de terre fromage et fruit

∅ Le menu est fourni à titre indicatif. Le service peut être amené à le modifier en fonction des contraintes de livraisons.

\*la liste des allergenes est disponible aupres du responsable de la cuisine et affichee dans le restaurant scolaire (mr desbois)

toutes nos viandesnobles(bœuf et veau ) sont d origines francaises et locale (ploulec'h)

l'essentiel de nos plats sont fait maison avec des fruits et legumes brut ,du lait bio etc,,,,,,,,

