



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 Novembre	
Lundi 8	Carottes râpées Poisson meunière Riz Pilaff (Bio) Yaourt bio Malo
Mardi 9	Piémontaise Poulet rôti Haricots verts Fromage blanc fermier
Jeudi 11	Férié
Vendredi 12	Pomelos/sucre Steack hâché de veau Frites fraîches Pomme bio Fromage

Semaine du 15 au 19 novembre	
Lundi 15	Salade strasbourgeoise Escalope à la crème Carottes vichy Banane
Mardi 16	Salade verte au surimi Chipolatas Purée de panais Entremet chocolat
Jeudi 18	Duo de crudités Dos de cabillaud Riz (bio) Compote bio / Tomate fermière
Vendredi 19	Taboulé de quinoa et Boulgour <i>Menu Végétarien</i> Tarte aux Légumes Salade Petits suisses fruités

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises

La viande de porc ayant le label BBC provient de la ferme de la Moinerie aux Champs Géraux

Les pommes Bio proviennent du verger Bio de Saint Lormel

Tous les desserts ainsi que la purée sont confectionnés avec du lait Bleu Blanc Cœur provenant de la ferme de la Renaudais à Ploëur sur Rance

|