



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 Septembre	
Lundi 20	Tomates cerises Pâtes Bio à la Carbonara Petit suisse fruité
Mardi 21	Céleri Rémoulade Galettes de Boulgour et lentilles de Corail / Salade Brie Bio / Pommes Bio
Jeudi 23	Betteraves / Maïs Filet de saumon frais Choux Brocolis Crêpes
Vendredi 24	Melon vert Chili végétal Riz Fondant au chocolat et crème anglaise
<i>Menu Végétarien</i>	

Semaine du 27 Septembre au 01 Octobre	
Lundi 27	Salade verte au fromage et aux noix Risotto aux champignons Compote Bio / Madeleine Bretonne
<i>Menu Végétarien</i>	
Mardi 28	Salade Marco Polo Filet de lieu au chorizo Julienne de légumes Crème à la vanille
Jeudi 30	Pâté de campagne / Cornichons Filet de poulet à la crème Petits poids / carottes Yaourt Malo au chocolat
Vendredi 01	Pomelos au sucre Rôti de porc Frites fraîches Flan parisien

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