






















MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 21 Février au 25 Février 2022	
Lundi 21	Rillettes et Cornichons  Colin Meunière  Haricots verts  Petit-Suisse
Mardi 22	Hachis Parmentier  Salade  Compote Bio et Madeleine Bretonne
Jeudi 24	Potage  Poulet rôti  Brocolis  Yaourt Malo Nature
Vendredi 25	Betteraves aux pommes  Céréales Gourmandes Bio  <i>Menu Végétarien</i> Légumes Couscous Eclair au Chocolat

Semaine du 28 Février au 04 Mars 2022	
Lundi 28	Lasagnes  Salade Fromage Blanc Fermier 
Mardi 01	Carottes râpées  Haricots Cocos à la tomate  <i>Menu Végétarien</i> Fromage / Pomme Bio 
Jeudi 03	Salade aux croûtons et au fromage  Dos de Cabillaud à la sauce Dieppoise  Riz Bio Banane
Vendredi 04	Céleri Rémoulade Saucisse Bretonne  Lentilles  Fromage / Clémentine

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 Plouër sur Rance