



## MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 07 au 11 Mars 2022	
Lundi 07	Duo de crudités Blanquette de Veau Riz Bio Fromage / Poire
Mardi 08 <i>Menu Végétarien</i>	Oeuf dur / Macédoine Gratin de crozets aux légumes Far Breton
Jeudi 10	Salade Coleslaw Jambon braisé Carottes Vichy Petit Filou au Chocolat
Vendredi 11	Concombre Bulgare Saumon Frais Choux Romanesco Fromage Blanc Fruité

Semaine du 14 au 18 Mars 2022	
Lundi 14	Pâtes à la Bolognaise Fromage / Salade de fruits
Mardi 15	Salade verte au Surimi Côte de porc grillée Frites fraîches Mousse au Chocolat
Jeudi 17	Piémontaise Dos de colin aux chorizos Ratatouille Entremets à la Vanille
Vendredi 18 <i>Menu Végétarien</i>	Taboulé Galette Oeuf et Émmental Salade Ile Flottante

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