



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 21 au 25 Mars 2022	
Lundi 21	<p>Pamplemousse au Sucre</p> <p> Filet de poulet à la crème et aux champignons</p> <p> Petits pois - Carottes </p> <p>Liégeois au Chocolat</p>
Mardi 22	<p> Carottes râpées </p> <p> Darnes de Lieu Meunière à la Sauce tomate</p> <p>Riz Pilaf Bio</p> <p>Fromage "Vache qui rit" / Compote Bio</p>
Jeudi 24	<p> Saucisson à l'ail </p> <p> Sauté de veau Marengo </p> <p> Poêlée forestière </p> <p>Fromage / Kiwi jaune</p>
Vendredi 25	<p>Tarte aux 3 fromages</p> <p>Couscous Végétarien </p> <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Beignet à la framboise</p>

Semaine du 28 Mars au 1er Avril 2022	
Lundi 28	<p>Betteraves / Maïs </p> <p>Chipolatas </p> <p>Purée de Panais </p> <p>Emmental / Poire </p>
Mardi 29	<p>Salade Comtoise </p> <p>Steack haché </p> <p>Pommes de terre Noisette</p> <p>Yaourt à la Fraise</p>
Jeudi 31	<p>Pizza </p> <p> Filet de Saumon frais </p> <p> Brocolis </p> <p>Roulé au Chocolat </p>
Vendredi 1er	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Risotto à la Crème et aux champignons </p> <p><i>Menu Végétarien</i></p> <p>Pomme Bio / Madeleine Bretonne</p>

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 Géaux

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