



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 04 au 07 Juillet 2022	
Lundi 04	Tomates Mimosa Filet de poulet à la crème Haricots Verts Yaourt Malo Bio
Mardi 05	Carottes râpées Filet de Lieu Meunière Riz Pilaf Bio Crêpes
Jeudi 07	Melon Steack haché Brocolis Glace à la Vanille Bio
Vendredi 08	

Semaine du 2022	
Lundi	
Mardi	
Jeudi	
Vendredi	

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



| Menu Végétarien



LOGOS LABE

	Viande Bovine Française	
	Volaille Française	
	Viande Porcine Française	
	Label Paysan Breton	AOP =
	Haute Valeur Environnementale	
	Label Poisson pêche Durable MSC	
	Pavillon France	

LS

Label Bleu Blanc Cœur

Label Produit frais et Local

Produits fait Maison

Appellation d'Origine Protégée

Lait provenant de la laiterie de La Rance

Compagnie de pêche Saint Malo