











MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 11 au 14 AVRIL 2023	
Lundi 10	Pâques
Mardi 11	Pâtes Carbonara Bio  Compote Bio et Gâteau Breton
Jeudi 13	Pâté de Campagne  Filet de Saumon Frais  Choux Romanesco  Yaourt Malo
Vendredi 14	Tomates cerises à croquer  Chipolatas  Purée de Panais  Tarte aux pommes 

Semaine du	
Lundi	
Mardi	
Jeudi	
Vendredi	













Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises

Salade Gourmande : salade verte, dés de tomates, emmental râpé, vinaigrette

La viande de porc ayant le label BBC provient de la ferme de la Moinerie aux Champs Géraux

Le lait servant à la confection de la purée et des desserts provient de la laiterie de la Rance

LOGOS LABELS

	Viande Bovine Française		Label Bleu Blanc Cœur
	Volaille Française		Label Produit frais et Local
	Viande Porcine Française		Produits fait Maison
	Label Paysan Breton	AOP =	Appellation d'Origine Protégée
	Haute Valeur Environnementale		Lait provenant de la laiterie de La Rance
	Label Poisson pêche Durable MSC		Compagnie de pêche Saint Malo
	Pavillon France		