



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 MARS 2023	
Lundi 13	Pâtes Bio à la Bolognaise  Fromage / Salade de fruits
Mardi 14	Salade Coleslaw  Jambon Braisé  Purée de panais  Petit filous au Chocolat
Jeudi 16	Concombre Bulgare Saumon frais  Brocolis  Entremet à la Vanille
Vendredi 17	Oeuf dur ou Macédoine Gratin de Crozets  aux légumes Far Breton 
<i>Menu Végétarien</i>	

Semaine du 20 au 24 MARS 2023	
Lundi 20	Quiche Lorraine Escalope Viennoise  Haricots verts  Kiwi Jaune
Mardi 21	Salade verte au Surimi  Boeuf Bourguignon  Macaronis Bio Fromage blanc Malo fruité
Jeudi 23	Pomelos au sucre Couscous Végétarien  <i>Menu Végétarien</i> Pancakes Chocolat Chantilly 
Vendredi 24	Céleri Rémoulade Fish & Chips   Fromage et Poire

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 Géaux

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		