



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 27 FÉVRIER au 03 MARS 2023	
Lundi 27	Pâté de campagne Dos de Cabillaud sauce Beurre Blanc Choux Romanesco Yaourt Malo au Chocolat
Mardi 28	Carottes râpées et maïs Saucisse Lentilles Ile flottante
Jeudi 02	Hachis Parmentier Salade Compote Bio et Gâteau
Vendredi 03	Potage Céréales Gourmandes Bio Légumes Couscous Eclair au Chocolat
<i>Menu Végétarien</i>	

Semaine du 06 au 10 MARS 2023	
Lundi 06	Lasagnes Salade Fromage Blanc Fermier
Mardi 07	Betteraves Vinaigrette Haricots Coco à la tomate Fromage / Pomme Bio
Jeudi 09	Salade aux croûtons et fromages Dos de colin sauce Dieppoise Riz Bio Banane
Vendredi 10	Duo de crudités Blanquette de veau Pommes de terre vapeur Yaourt Malo Bio













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		