



MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 27 au 31 MARS 2023	
Lundi 27	Carottes râpées  Rougail Saucisse  Riz Bio Cake Marbré
Mardi 28	Piémontaise sans Jambon  Galette Œuf et Emmental  <i>Menu Végétarien</i> Salade Entremet au Chocolat 
Jeudi 30	Riz au thon  Filet de poulet à la crème  Petits pois et Carottes  Fromage et Compote Bio
Vendredi 31	Rillettes et Cornichons  Merlu Meunière  Ratatouille  Petit Suisse

Semaine du 03 au 07 AVRIL 2023	
Lundi 03	Brandade de poisson  Salade  Fromage et Pomme Bio 
Mardi 04	Salade Comtoise  Steack Haché  Pommes de terre Noisette Crème brûlée  
Jeudi 06	Salade Strasbourgeoise  Rôti de porc  Poêlée Forestière  Viennois au Chocolat
Vendredi 07	Samoussa aux légumes Nouilles Japonaises  <i>Menu Végétarien</i> Beignet aux pommes

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		