



## MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023	
<b>Lundi 4</b>	<b>Melon Vert</b> <b>Jambon Braisé</b> <b>Purée de carottes</b>  <b>Fromage &amp; Pêche</b>
<b>Mardi 5</b>	<b>Tomates Mimosa</b>  <b>Blanquette de veau</b>   <b>Riz Bio</b> <b>Compote Bio &amp; Gâteau Breton</b>
<b>Jeudi 7</b>	<b>Rillettes &amp; Cornichons</b>  <b>Filet de Saumon Frais</b>   <b>Choux Brocolis</b>  <b>Cake moelleux à la vanille</b> 
<b>Vendredi 8</b>	<b>Pomelo au sucre</b> <b>Gratin de Crozets</b>  <b>aux légumes</b> <b>Yaourt Malo au Chocolat</b> 
<i>Menu Végétarien</i>	

Semaine du 11 AU 15 SEPTEMBRE 2023	
<b>Lundi 11</b>	<b>Céleri Rémoulade</b>  <b>Bœuf Braisé à la Sauce Tomate</b>  <b>Poêlée Forestière</b>  <b>Glace</b>
<b>Mardi 12</b>	<b>Duo de Crudités</b>  <b>Filet de lieu aux Chorizos</b>  <b>Ratatouille</b>  <b>Fromage Blanc Fermier</b> 
<b>Jeudi 14</b>	<b>Melon</b> <b>Hamburger</b>   <i>Menu "Américain"</i> <b>Frites fraîches</b>  <b>Sundae à la Fraise</b> 
<b>Vendredi 15</b>	<b>Cœuf dur mayonnaise</b>  <b>Tartiflette sans viande</b>  <i>Menu Végétarien</i> <b>Salade</b> <b>Salade de fruits</b>

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	<b>AOP =</b>	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		