






















MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 16 AU 20 OCTOBRE 2023	
Lundi 16	Salade Verte au Surimi  Chipolata   Purée de Panais   Danette Liégeois
Mardi 17	Céleri Rémoulade  So-l'y-laisse de Dinde   Petits pois & Carottes  DAVSON BRETON Fromage / Salade de Fruits 
Jeudi 19	Saucisson à l'aïl   Filet de Saumon frais   Juliennes de légumes   DAVSON BRETON Gâteau de Semoule sur un Lit de Compote  
Vendredi 20	Betteraves vinaigrette  Haricots Cocos à la tomate  Crêpe Bio 
<i>Menu Végétarien</i>	

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 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		