

Menus du Restaurant Scolaire

Du 22 au 26 Janvier 2024

Du 29 Janvier au 2 Février 2024

Lundi 22

- * Rillettes & Cornichons
- * Merlu Meunière
- * Brocolis
- * Fromage Blanc Fermier



Lundi 29

- * Salade aux Croutons et Fromages
- * Dos de Cabillaud + Sauce Dieppoise
- * Trio de Légumes
- * Pomme Bio



Mardi 23

- * Potage « Dubbarry »
- * Chipolatas
- * Purée
- * Fromage AOP & Kiri



Mardi 30

- * Pâtes Bolognaise
- * Crème Brulée



Jeudi 25

- * Betteraves Vinaigrette
- * Tomate Farcie
- * Riz Bio
- * Yaourt « Bulgy » fruité



Jeudi 1er

- * Concombre « Bulgare »
- * Saucisse
- * Lentilles
- * Salade de fruits



Vendredi 26

- * Carottes râpées
- * Pâtes « Udon » aux légumes
- * Cake Marbré



Vendredi 2

- * Potage
- * Céréales Gourmandes Bio
- * Légumes de Couscous
- * Crêpe

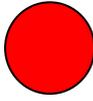


Ces menus peuvent être modifiés en fonction des réceptions de marchandises

La viande de porc ayant le label HVE provient de la Ferme La Briaudais à Pleslin-Trigavou.

Le lait servant à faire la purée et les desserts provient de la Laiterie de la Rance

Logos Labels

	<p style="text-align: center;">Viande Bovine Française</p>
	<p style="text-align: center;">Volaille Française</p>
	<p style="text-align: center;">Viande Porcine Française</p>
	<p style="text-align: center;">Label Paysan Breton</p>
	<p style="text-align: center;">Haute Valeur Environnementale</p>
	<p style="text-align: center;">Label Poisson Pêche Durable MSC</p>
	<p style="text-align: center;">Pavillon France</p>
	<p style="text-align: center;">Label Bleu Blanc Cœur</p>
	<p style="text-align: center;">Label Produit Frais et Local</p>
	<p style="text-align: center;">Produit Fait Maison</p>
<p style="text-align: center; color: red; font-weight: bold; font-size: 2em;">AOP</p>	<p style="text-align: center;">Appellation d'Origine Protégée</p>
	<p style="text-align: center;">Lait provenant de la Laiterie de La Rance</p>
	<p style="text-align: center;">Compagnie de Pêche Saint Malo</p>

