

# Menus du Restaurant Scolaire

Du 25 au 29 Mars 2024

Du 1<sup>er</sup> au 5 Avril 2024

*Lundi 25/03*

- \* Hachis Parmentier
- \* Salade
- \* « Petits Filous » au Chocolat



*Lundi 1<sup>er</sup> /04*

**JOUR FÉRIÉ**

*Mardi 26/03*

- \* Duo de Crudités
- \* Blanquette de Veau
- \* Pommes de Terre Vapeur
- \* Fromage & Poire



*Mardi 02/04*

- \* Quiche « Lorraine »
- \* Escalope Viennoise
- \* Haricots Verts
- \* Yaourt Malo Bio



*Jeudi 28/03*

- \* Salade « Marco-Polo »
- \* Dos de Colin au Chorizo
- \* Ratatouille
- \* Crêpe



*Jeudi 04/04*

- \* Salade « Coleslaw »
- \* Jambon Braisé
- \* Purée « Crécy »
- \* Banane



*Vendredi 29/03*

- \* Œuf dur & Macédoine
- \* Gratin de Crozets aux légumes
- \* Roulé au Chocolat



*Vendredi 05/04*

- \* Saucisson à l'ail
- \* Dos de Cabillaud Meunière
- \* Brocolis
- \* Liégeois au Chocolat



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

