

# Menus du Restaurant Scolaire

Du 8 au 12 Avril 2024

Du 15 au 19 Avril 2024

*Lundi 08/04*

- \* Betteraves & Maïs
- \* Chipolatas
- \* Purée de Panais
- \* Compote Bio & Madeleine Bretonne



*Lundi 15/04*

- \* Pomelos au Sucre
- \* Sauté de Veau « Marengo »
- \* Petits Pois & Carottes
- \* Yaourt Malo Bio



*Mardi 09/04*

- \* Salade « Comtoise »
- \* Filet de Poulet à la Crème
- \* Pommes de Terre Noisette
- \* Fromage Blanc Fermier



*Mardi 16/04*

- \* Carottes râpées & Maïs
- \* Calamar à la Romaine
- \* Riz à la Tomate
- \* Brownies ~ Crème Anglaise



*Jeudi 11/04*

- \* Brandade de Poisson
- \* Salade
- \* Fromage & Pomme Bio



*Jeudi 18/04*

- \* Salade « Strasbourgeoise »
- \* Steak haché
- \* Printanière de Légumes
- \* Brie Bio & Fruit



Menu  
VÉGÉTARIEN

*Vendredi 12/04*

- \* Tomates Cerises
- \* Dahl de Lentilles Corail
- \* Riz Bio
- \* Far Breton Nature



Menu  
VÉGÉTARIEN

*Vendredi 19/04*

- \* Macédoine & Œuf dur
- \* Haricots Cocos à la Tomate
- \* Entremet 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

	Viande Bovine Française
	Volaille Française
	Viande Porcine Française
	Paysan Breton
	Haute Valeur Environnementale
	Label Poisson Pêche Durable MSC
	Pavillon France
	Label Bleu Blanc Cœur
	Label Produit Frais et Local
	Produit Fait Maison
	Appellation d'Origine Protégée
	Lait provenant de la Laiterie de La Rance
	Compagnie de Pêche Saint Malo

