

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE MARS 2021

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Plat sans protéines animales
 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08/03	09/03	10/03	11/03	12/03
Salade verte  Nuggets Frites Yaourt 	Potage  Spaghetti carbonara Fruits 		Salade niçoise Cordon bleu  Petit pois - Carottes Crêpe au chocolat	Feuilleté au fromage Filet de poisson Riz à la créole Fruits 
15/3	16/03	17/03	18/03	19/03
Salade strasbourgeoise Cuisse de poulet aux herbes Haricots verts Compote / Biscuits	Salade de betteraves Langue de bœuf Macaroni Fruits 		Céleri rémoulade  Chili sin carne  Riz Crème aux oeufs	Saucisson Brandade de poisson Fruits 
22/03	23/03	24/03	25/03	26/03
Potage Quiche lorraine Salade aux noix Fruits 	Macédoine Saucisse bretonne Lentilles Yaourt 		Salade au comté Boul'bœuf Semoule -Légumes Fromage blanc - Coulis 	Salade de pampleousse Poisson pané Pommes noisettes Fruits 
29/03	30/03	31/03		
Crêpe au fromage Escalope à la normande Crumble de légumes Salade de fruits	Duo de choux  Hachis parmentier Glace			

Fromage et desserts: du fromage, des yaourts et des fruits sont proposés à chaque repas, en alternative au dessert du jour.

Pain: du pain bio est proposé tous les vendredis par la boulangerie Messidor à Penvenan

Fruits: pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique

Légumes: Les légumes bio sont fournis par la ferme de Keredern à Trédarzec

Pommes de terre (PDT): les pommes de terre sont de production locale, fournies par ti'patate à Plounévez Moëdec

Poisson: le poisson frais est fourni par les viviers de St Marc à Tréveneuc

Viandes et charcuterie: La viande est d'origine française. La charcuterie est fournie par Talhouet à Lannion

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE AVRIL 2021

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Plat sans protéines animales
 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			01/04	02/04
			Salade de navets Boudin noir Epinards sauce roquefort Yaourt nature	Radis Pâtes aux petits légumes  Fruits 
5/4	06/04	07/04	08/04	09/04
Pâques	Jus de pomme  Hamburger Frites Poire au sirop		Carottes rapées - Maïs Cassoulet Yaourt aux fruits	Salade paysanne Curry de saumon Penne Fruits 
12/04	13/04	14/04	15/04	16/04
Salade Thaï Nems au poulet Riz aux légumes Salade de fruits	Potage Galette jambon-fromage Salade de printemps Petit suisse sauce caramel 		Taboulé Normandin de veau Gratin de choux fleur Pâtisserie	Coleslaw Raviolis  Fruits 

Fromage et desserts: du fromage, des yaourts et des fruits sont proposés à chaque repas, en alternative au dessert du jour.

Pain: du pain bio est proposé tous les vendredis par la boulangerie Messidor à Penvenan

Fruits: pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique

Légumes: Les légumes bio sont fournis par la ferme de Keredern à Trédarzec

Pommes de terre (PDT): les pommes de terre sont de production locale, fournies par ti'patate à Plounévez Moëdec

Poisson: le poisson frais est fourni par les viviers de St Marc à Tréveneuc

Viandes et charcuterie: La viande est d'origine française. La charcuterie est fournie par Talhouet à Lannion