














MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

DECEMBRE 2021

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Plat sans protéines animales
 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
				01/12	02/12		03/12		
				Salade de pois chiches Escalope de dinde Flan de légumes Yaourt 	Salade verte  Tartiflette Poire au chocolat		Salade japonaise Boul'bœuf Frites Fruit 		
6/12		7/12		8/12	9/12		10/12		
Salade maïs - emmental Cassoulet Fruit 		Carottes rapées Croque fromage  Semoule- Ratatouille Compote - biscuit 		Toast chèvre Sauté de porc au thym Panais et PDT Fromage blanc 		Salade niçoise Œuf dur à la tomate Gratin de légumes Moelleux chocolat		Jus de pommes  Poisson pané Haricots verts Crème vanille	
13/12		14/12		15/12		16/12		17/12	
Potage Tagliatelles à la mexicaine  Fruit		Repas de Noël		Pamplemousse Filet de poisson Céréales gourmandes Yaourt 		Betteraves  Poulet vallée d'auge Flageolets - haricots beurre Mille feuille		Pizza maison Salade pomme noix Ananas	

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