




















MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

JANVIER - FEVRIER 2022

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Plat sans protéines animales
 Produits issus de l'agriculture biologique

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/01	04/01	05/01	06/01	07/01
Carottes rapées Spaghetti Carbonara Chocolat Liégeois	Salade de riz Aiguillettes de poulet Petits pois-Carottes Fruits 	Salade de lentilles Bœuf bourguignon Purée de légumes Yaourt 	Concombre vinaigrette Sauté de veau paprika Haricots verts Crumble de pommes	Salade verte - mimolette Poisson pâné Frites Semoule au lait 
10/1	11/01	12/01	13/01	14/01
Potage Paupiette de volaille PDT - Brocolis Fromage blanc- coulis 	Betteraves Boul'bœuf Semoule - Ratatouille Pêche - Chantilly	Mâche- Comté Rôti de porc Gratin de butternut Yaourt 	Macédoine de légumes Chili sin carne  Fruit 	Feuilleté Filet de poisson Coquillettes- Fondue de poireaux Compote - Biscuits 
17/01	18/01	19/01	20/01	21/01
Céleri rémoulade Rougail saucisse Riz Fruit 	Salade Thon-Maïs Lasagnes  Petit suisse 	Salade de pois chiches Jambon grillé Gratin de Choux fleur Fruits	Salade piémontaise Emincé de dinde Ebly - Carottes à la crème Moelleux Chocolat	Salade d'orange Hamburger Frites Salade d'orange
24/01	25/01	26/01	27/01	28/01
Concombre vinaigrette Saucisse bretonne Lentilles Yaourt 	Potage Hachis parmentier Salade de fruits	Pamplemousse Filet de poisson Flageolets- Haricots beurre Gâteau aux pommes	Saucisson Macaronis aux légumes  Flan caramel	Repas Créole
31/01	01/2	02/2	3/2	4/2
Salade pommes- noix Pizza  Fromage blanc - Biscuit 	Betterave Couscous Compote pommes-poire 	Terrine de campagne Omelette Gratin de patate douce Fruit	Carottes rapées Filet de colin sauce estragon Haricots verts Glace	Jus de pommes Jambon Purée Fruit 

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

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

Vollaille : Vollaille de Bretagne