









MENUS RESTAURANT SCOLAIRE JANVIER - FEVRIER 2023

Grille de menus conforme au GEMRCN

 Produits issus de l'agriculture biologique

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|---|--|--|
| 30/1 | 31/1 | 1/2 | 2/2 | 3/2 |
| Salade aux noix Cassoulet Ananas | Œuf mayonnaise  Chili sin Carne Riz Yaourt  | Quiche Lorraine Emincé de dinde Purée de Potimaron  Fruit | Potage Boul'bœuf Gnocchis - Brocolis Gâteau aux pommes | Macédoine vinaigrette Poisson Macaroni au fromage Compote  |
| 6/2 | 7/2 | 8/2 | 9/2 | 10/2 |
| Rillettes de thon Curry de légumes Pomme de terre Fromage blanc  | Lait Ribot (ou lait) Galette jambon - fromage Crêpe | Taboulé Paupiette Haricots verts Fruit | Salade Thaï Nems au poulet Riz aux légumes Crème chocolat  | Carottes rapées  Hamburger Frites Fruit |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

Jus de pommes: "Prat Rouz" à Penvenan et "Le pépin voyageur" à Langoat

Fruits: pommes, bananes et kiwis sont issus de l'agriculture biologique. Les pommes sont cultivées à Langoat

Légumes: "Cotacoop" à Penvenan et ferme "les graines sauvages" à Langoat

Pain: Boulangeries de Penvénan et Langoat. Pain bio: "Ferme des hautes terres" à Plougrescant

Poisson: le poisson frais est fourni par "Top atlantique" à Trémuson

Viandes et charcuterie: La viande est d'origine française. "Talhuet" à Lannion et "Ferme du Trégor" à Berhet

Volaille: Volaille d'origine bretonne. "Terre et plumes" et "Vo! France"

Œufs: "Ferme des Œufs Guindy" à Rospez

Yaourt et crème dessert bio: "Du foin dans les sabots" à Guerlesquin