

# Menus restaurant scolaire

Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025

## Lundi

Carottes rapées bio \*

Hachi parmentier vf\*

Saint Paulin

Fruit de saison

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée

AOP : Appellation d'origine protégée

BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !

BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

## Mardi

Cervelas Vinaigrette

Poisson pané

Couscous bio\* et ratatouille

Petits pots crème glacée bio\*

## Jeudi

Velouté de tomates

Blanquette de volaille vf\*HVE\*

Riz bio\*

Brie

Fruit de saison

## Vendredi

Salade verte

Omelette bio\* Feurm Kerscuidel

Pomme de terre sautées

Galette des Rois

# Menus restaurant scolaire

Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025

## Lundi

Kiwi  
Nuggets de blé pané breton  
Haricots verts extra fins HVE\*  
Purée de pommes HVE \*  
Galette Saint Michel bio\*

## Jeudi

Potage vermicelle  
Steak haché bio\* vf\*  
Petits pois très fins jeunes carottes HVE\*  
Comté  
Fruit de saison

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée  
AOP : Appellation d'origine protégée  
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !  
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

## Mardi

Saucisson à l'ail CE2 Breton  
Emincés de veau bio\* vf\* champignons  
Torsades semi complètes bio\*  
Yaourts sucré bio\* St Yvi

## Vendredi

Concombre à la crème  
Dos de colin meunière  
Riz et julienne de légumes  
Eclair à la vanille

# Menus restaurant scolaire

Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025

## Lundi

Salade verte  
Bolognaise Végétale  
Spaghettis bio\*  
Emmental rapé bio\*  
Fruit de saison

## Jeudi

Orange  
Saucisse vf\* bio\* Earl Foussier  
Lentilles préparées HVE\*  
Fromage blanc bio\*sucré  
Coulis de fruits rouges

A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée  
AOP : Appellation d'origine protégée  
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !  
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

## Mardi

Quiche Lorraine  
Escalope de poulet vf\*  
Poêlée parisienne Bio\*  
Cocktail de fruits

## Vendredi

Betteraves rouges bio\*  
Poisson au citron bio\*  
Pommes de terre vapeur  
Yaourt à la vanille bio\*

# Menus restaurant scolaire

Semaine du 27 janvier au 31 janvier 2025

## Lundi

Carottes rapées bio \*  
Boulettes de bœuf bio\*vf\*  
Coquillettes  
Cantal  
Fruit de saison

## A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée  
AOP : Appellation d'origine protégée  
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !  
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charlène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

## Mardi

Feuilleté au fromage  
Colombo de porc vf\*  
Semoule de couscous  
Fruit de saison

## Jeudi

Potage Alphabet  
Cordon bleu vf\*  
Poêlée celtique  
Yaourt aux fruits bio \*

## Vendredi

Pâté campagne bio\* Earl FOUSSIER  
Dos de colin sauce bonne femme  
Riz bio\*  
Ile flottante  
Cigarettes Russes

# Menus restaurant scolaire

Semaine du 3 février au 7 février 2025

## Lundi

Jus de pommes de Landeleau  
Spaghettis bio\* à la bolognaise  
  
Crêpe gourinoise au chocolat

## A table!!!



AOC : Appellation d'origine contrôlée  
AOP : Appellation d'origine protégée  
BBC : Bleu blanc cœur : bon et bien !  
BIO : issu de l'agriculture biologique

VF : Viande d'origine française

HVE : Haute valeur environnementale

Le jeudi pain du Fournil de Charène

Les autres jours pain des boulangeries locales

Menu susceptible de varier en fonction des arrivages

## Mardi

Salade variée  
Blanc de dinde, sauce champignons  
Mix chou fleur, brocolis, romanesco  
  
Dessert

## Jeudi

Kiwi  
Omelette bio\* Feurm Kerscuidel  
Haricots verts extra fins HVE\*  
Gouda  
Grillés aux pommes

## Vendredi

Concombre à la crème  
Cheeseburger ou nuggets  
Frites bio\*  
  
Glace