

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

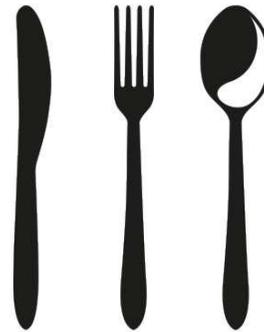
Lundi

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

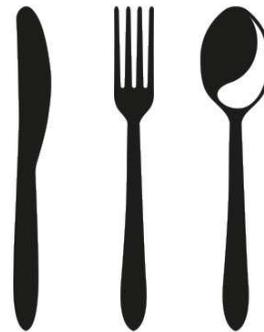
Lundi

Salade verte
Bolonnaise 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

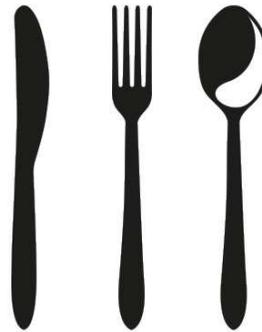
Semaine du 3 février au 7 février 2025

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