

Menus du 25 Mars au 19 Avril 2024

	Sem du 25 au 29 Mars	Sem du 02 au 05 Avril	Sem du 08 au 12 Avril	Sem du 15 au 19 Avril Animation Américaine
Lundi	Salade de pomme de terre au thon Emincé de poulet Haricot beurre bio Fromage Fruits de saison bio	Férieré	Saucisson à l'ail Rôti de porc Petits pois et carottes bio Fruits de saison bio	Crème de blette Chipolata Lentille bio Fromage Fruits de saison bio
Mardi	Mortadelle Acras de morue Salade verte et pommes Verrine Tiramisu	Tartine de houmous Ratatouille Boullgour Flan pâtissier maison	Toast beurre/radis Pizza Salade verte Chou à la crème	Galette de crudité Gratin de pomme de terre et panais Mâche Fromage blanc bio spéculos
Mercredi	Betterave bio vinaigrette Chili con carne de bœuf Entremet vanille	Crêpe au fromage Sauté de poulet Haricot vert bio Gâteau maison	Taboulé Jambon blanc Pomme de terre vapeur Compote bio	Toast de chèvre Poisson pané Petit pois bio Gâteau au chocolat
Jeudi	Potage de poireaux Bourguignon de Bœuf Purée de pomme de terre Tartes aux pommes	Samoussa Rougail saucisse Riz pilaf Crème au chocolat maison	Œuf mayonnaise maison Galette de boullgour Purée de carotte bio Yaourt fermier aromatisé	Salade verte Hamburger Frite maison Glace
Vendredi	Carotte râpée et panais Poisson pané Riz tomate Fromage Fruits de saison bio	Potage de légumes variés Tagliatelle de saumon façon carbonara Fromage Fruits de saison bio	Potage de carotte bio Colin et beurre persillée Semoule aux petits légumes Fruits de saison bio	Betterave bio vinaigrette Cabillaud Boullgour Fromage Fruits de saison bio
				Menu à thème du mois Animation Américaine « Plat fait maison » AB « Aliments bio » « Bleu Blanc Cœur » « Produits locaux »



La provenance des viandes servis au restaurant scolaire : Bœuf et veau français ou local , le porc breton, la volaille française ou locale et l'agneau selon provenance,
 (La restauration scolaire se réserve la possibilité de changer ses menus en cas de difficultés d'approvisionnement)