

# Menus du restaurant scolaire

de Meslin, Trégomar, La Poterie, Maroué, Saint-Aaron, Beaulieu, Mathurin Méheut et Lavergne



lun 16 févr	mar 17 févr	mer 18 févr	jeu 19 févr	ven 20 févr
Salade haricot vert maïs	Céleri Vinaigrette	Macédoine vinaigrette	Coleslaw vinaigrette	Salade pâtes maïs et tomate
Sauté de bœuf bourgignon BIO	Choucroute	Poisson pané	Bolo végétale	Sauté de volaille rôti
Carottes BIO		Julienne de légumes BIO	Pâtes BIO	Purée de carotte
Emmental BIO		Edam BIO	Vache qui rit BIO	Cantal AOP
Orange BIO	<b>Fromage blanc sucré</b>	Gâteau breton à la framboise	Banane BIO	Crème dessert chocolat AF

lun 23 févr	mar 24 févr	mer 25 févr	jeu 06 févr L'appel de la montagne	ven 27 févr
<b>Surimi mayonnaise</b>	<b>potage brocolis</b>	Salade normande (scolaire)	Carottes râpée aux raisins vinaigrette	Salade artichaut vinaigrette
Steak haché sauce bercy	Tartiflette	Sauce bolognaise	Filet de poisson frais sauce beurre citronné	lasagne de légumes
<b>Ratatouille BIO</b>		Pâtes BIO		
Gouda BIO	Kiri BIO		Camembert BIO	Emmental BIO
Banane BIO	Pomme BIO	<b>Fromage blanc fermier speculoos</b>	Eclair au chocolat	Clémentine BIO

lun 02 mars	mar 11 févr repas savoyard	mer 04 mars	jeu 05 mars	ven 06 mars
Salade cœur de palmier vinaigrette	Carotte rapée vinaigrette BIO	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Salade Flamande
Cassoulet	Riz cantonnais (s/viande)	Rôti de veau aux oignons	Poisson frais sauce oseille	<b>Sauté de porc aux haricots blanc</b>
		semoule BIO	Julienne de légumes BIO	
Emmental BIO	Camembert BIO		<b>Fromage blanc fermier à la framboise</b>	Comté AOP
Pomme cube HVE	Clémentine BIO	Yaourt vanille BIO		Banane BIO

lun 17 févr repas breton	mar 10 mars	mer 11 mars	jeu 12 mars	ven 13 mars
Salade Armor	Pamplemousse	<b>Taboulé</b>	Piemontaise PAE	Salade maraichère
poisson pané	Paleron de bœuf sauce tomate	Cuisse de volaille au jus	Filet de poisson frais sauce échalotte	Boulette végétale BIO à la sauce tomate
ratatouille	Haricot beurre HVE	<b>jardinière de légumes</b>	Julienne de légumes BIO	Purée de PDT BIO
	Kiri BIO	Emmental BIO		Cantal AOP
Riz au lait à la vanille BIO	Pomme BIO	Ananas au sirop BIO	crème dessert caramel af	Poire BIO

lun 16 mars	mar 17 mars	mer 18 mars	jeu 19 mars légende de la baleine bleu	ven 20 mars
Carotte cuite vinaigrette HVE	Salade lilloise	Œuf dur BIO mayonnaise	Salade de riz et crevettes sauce cocktail	<b>Salade coleslaw vinaigrette</b>
roti de veau braisée	Aiguillette de volaille au curry	Steak haché sauce tomate	Filet de poisson frais à l'oseille	<b>Galettes œufs fromage</b>
Choux fleur	Petits pois carottes	Haricot vert HVE	Poêlé de légumes	Salade verte
Emmental BIO			<b>Mini cabrette BIO</b>	Edam BIO
Kiwi BIO	Crème dessert vanille af	Clémentine BIO	<b>fromage blanc fermier à la myrtille</b>	Far aux pruneaux (répart)

Toute l'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un très bon appétit.

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique AB



Plat végétarien

HVE: Haute Valeur Environnementale

Produits de la mer issus de la pêche durable



Les viandes bovines, porcines et les volailles sont d'origine française.

La viande du haché de veau est d'origine union européenne.

Les galettes proviennent de chez Bertel à Pleudihen-sur-Rance (22).

Le fromage blanc fermier provient de la ferme des Grands prés à Plessala (22).



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.