

# Menus du restaurant scolaire

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



lun 23 mars	mar 24 mars	mer 25 mars	jeu 26 mars	ven 27 mars
Macédoine vinaigrette	Salade d'hiver (carotte maïs)	<b>Maquereau à la moutarde</b>	Betterave rouge BIO vinaigrette	Salade bretonne (haricot vert, lardon, tomate)
Rôti de veau à l'estragon	Aiguillette de volaille sauce champignons	Sauce carbonara	Chili sin carne	Poisson meunière
Carottes BIO	Jardinière de légumes	Pâtes BIO	Riz BIO	Salsifis persillé
Cantal AOP		Emmental BIO	Vache qui rit BIO	Saint Paulin BIO
Orange BIO	<b>Fromage blanc fermier sucré</b>	Pomme BIO	Gâteau blé noir et chocolat	Crème dessert vanille BIO

lun 30 mars	mar 31 mars	mer 01 avr	jeu 02 avr	ven 03 avr
<b>Céleri vinaigrette</b>	<b>Carotte cuite vinaigrette</b>	Salade de pomme de terre et thon	Pâté de campagne HVE	Concombre à la crème
Tajine de légumes	Aiguillette de volaille sauce salsa	Paleron de bœuf sauce charcutière	Filet de colin sauce curry	<b>Sauté de porc aux poivrons</b>
<b>Semoule BIO</b>	Haricot vert HVE	Brocolis	Carottes BIO	Pâtes BIO
Emmental BIO		Cantal AOP	Gouda BIO	Edam BIO
Poire BIO	Flan nappé caramel	Banane BIO	Ananas BIO au sirop	Crumble aux pommes

lun 06 avr	mar 07 avr	mer 08 avr	jeu 09 avr	ven 10 avr
	Betterave rouge vinaigrette	Champignon à la grecque	Oeuf dur BIO mayonnaise	Pizza
<b>Jour férié</b>	Paleron de bœuf sauce provençale	Cuisse de Poulet rôti au jus	<b>Galette complète</b>	Poisson frais sauce échalote
	Carottes BIO	Pomme de terre vapeur	Salade verte	<b>Boullgour BIO</b>
			Vache qui rit BIO	
	Fromage frais aux fruits	Crème dessert vanille af	<b>Crêpe noisette</b>	Yaourt aromatisé BIO

lun 13 avr	mar 14 avr	mer 15 avr	jeu 16 avr	ven 17 avr
Salade haricot vert vinaigrette	Salade brésilienne (cœur de palmier, tomate, maïs)	Tomate vinaigrette	Salade coleslaw	Salade pâte, tomate et maïs
Sauté de bœuf bourgignon	Choucroute	Poisson frais sauce dieppoise	Sauce bolo végétale	Sauté de volaille aux olives
Pâtes BIO		<b>Jardinière de légumes</b>	Pâtes BIO	Haricot vert HVE
Edam BIO		Emmental BIO	St paulin	
Banane BIO	<b>Fromage blanc fermier sucré</b>	Gâteau breton	Pomme BIO	Crème dessert chocolat AF

lun 20 avr	mar 21 avr	mer 22 avr	jeu 23 avr	ven 24 avr
Surimi mayonnaise	Salade endive mimolette	Taboulé	Pamplemousse	<b>Salade d'artichaut</b>
Steak haché sauce Bercy	Gratin façon tartiflette	Roti de veau sauce tomate	Filet de poisson sauce citron	Lasagne de légumes
Ratatouille BIO		Choux romanesco	Riz BIO	Salade verte
Emmental BIO	Chanteneige BIO		<b>Mini cabrette BIO</b>	Edam BIO
Kiwi BIO	Banane BIO	<b>Fromage blanc fermier à la framboise</b>	Eclair au chocolat	Cocktail de fruits exotiques HVE

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

Produits locaux ou issus de l'agriculture biologique AB

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 près à Plessala (22).

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

Plat végétarien

