






# Menu restaurant scolaire

**Semaine du 27-02-2023 au 03-03-2023**

<b>Lundi 27-02-2023</b>	<b>Mardi 28-02-2023</b>	<b>Jeudi 02-03-2023</b>	<b>Vendredi 03-03-2023</b>
<p>- <b>Carottes râpées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Taboulé d'hiver</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Duo de carottes/céleris</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>œufs mayonnaise</b> Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p>
<p>- <b>Bolognaise végétale haché blé et pois</b> Présence : soja Trace : aucun</p>	<p>- <b>Brandade du chef</b>  Présence : poissons Trace : aucun</p>	<p>- <b>Emincé de dinde à l'ancienne</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>Veau marengo</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>
<p>- <b>Spaghettis</b> Présence : aucun Trace : lait</p>	<p>- <b>Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Jardinière de légumes</b> Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Pommes de terre persillées</b>  Présence : lait. Trace : aucun</p>
<p>- <b>Yaourt de Ker-Ronan</b>  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Emmental portion</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Eclair au chocolat</b> Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- <b>Bananes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>
	<p>- <b>Cocktail de fruits</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>		



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

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

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 06-03-2023 au 10-03-2023

<b>Lundi</b> <b>06-03-2023</b>	<b>Mardi</b> <b>07-03-2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>09-03-2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>10-03-2023</b>
<p><b>- Potage de légumes</b> Présence : céleri Trace : aucun</p> <p><b>- Chipolatas</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Gratin de carottes</b> Présence : gluten, lait Trace : aucun</p> <p><b>- Tartelette à la crème</b>  Présence : gluten. Trace : aucun</p>	<p><b>- Rosette</b> Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p> <p><b>- Tartiflette</b> Présence : gluten, œufs, lait, céleri Trace : soja, coque, moutarde</p> <p><b>- Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Fruit du jour</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Duo de carottes céleris</b> Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</p> <p><b>- Bouchée au fromage</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Tarte alsacienne aux pommes</b>  Présence : gluten. Trace : aucun</p>	<p><b>- Mesclun à l'emmental</b> Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Steak haché aux champignons</b> Présence : Trace :</p> <p><b>- Pommes dauphines</b> Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</p> <p><b>- Ananas au sirop</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison





Bleu blanc cœur

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

**TOUTES NOS VIANDES SONT D ORIGINE FRANCAISE**

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 13-03-2023 au 17-03-2023

<b>Lundi</b> <b>13-03-2023</b>	<b>Mardi</b> <b>14-03-2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>16-03-2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>17-03-2023</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Betterave cube en salade</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Boulettes végétales à la provençale</b> Présence : aucun Trace : aucun</li><li>- <b>Semoule couscous</b> Présence : gluten, lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Comté portion</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Mousse au chocolat</b>  Présence : arachide, gluten, œufs , lait. Trace : sulfites, coque.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Perle de blé</b>  Présence : poisson, gluten, lait Trace : aucun</li><li>- <b>Rôti de porc</b>  Présence : aucun Trace : aucun</li><li>- <b>Gratin au potimarron</b> Présence : gluten, lait Trace : aucun.</li><li>- <b>Pommes</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Américan salade</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li><li>- <b>Bœuf bourguignon</b> Présence : aucun Trace : aucun</li><li>- <b>Purée de carottes</b> Présence : lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Far breton</b>  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Veluté Bréhannais aux légumes</b>  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</li><li>- <b>Dos de poisson sauce au beurre</b> Présence : gluten, poisson, lait Trace : crustacés</li><li>- <b>Coquillettes</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</li><li>- <b>Fruit de saison</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>



AOP - appellation d'origine protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



AOC- appellation d'origine contrôlée



label rouge



Local



Fait maison



IGP- Indication géographique protégée



Bleu blanc cœur

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

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 20-03-2023 au 24-03-2023

<b>Lundi</b> <b>20-03-2023</b>	<b>Mardi</b> <b>21-03-2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>23-03-2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>24-03-2023</b>
<p><b>- Perle aux légumes</b>  Présence : poisson, gluten, lait Trace : aucun</p> <p><b>- Cordon bleu</b> Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Gratin de brocolis</b> Présence : lait. Trace : gluten</p> <p><b>- Semoule au lait</b> Présence : gluten, œufs, lait. Trace : aucun</p>	<p><b>-- Potage de légumes</b> Présence : céleri Trace : aucun</p> <p><b>- Sauté d'agneau</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Lentilles</b> Présence : lait. Trace : aucun</p> <p><b>- St nectaire</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Pommes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Carottes râpées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Steak végétal</b> Présence : gluten, œufs. Trace : aucun</p> <p><b>- Haricots au beurre</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Compote de pommes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Wraps thon carottes</b> Présence : gluten, lait, céleri, moutarde, sulfites. Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, lupin, sésame, mollusques</p> <p><b>- Colin sauce américaine</b>  Présence : lait, gluten, œufs. Trace : soja, coque, céleri, moutarde.</p> <p><b>- Poêlée aux 4 légumes</b>  Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p><b>- Choux à la crème</b> Présence : gluten, œufs, lait. Trace : coque.</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements**

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 27-03-2023 au 31-03-2023






<b>Lundi</b> <b>27-03-2023</b>	<b>Mardi</b> <b>28-03-2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>30-03-2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>31-03-2023</b>
<p><b>- œufs mayonnaise</b> Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p> <p><b>- Escalope viennoise</b> Présence : gluten, lait Trace : aucun</p> <p><b>- Petits pois et carottes</b> Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Fruit du jour</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Salade coleslaw au curry</b> Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p> <p><b>- Finger de tofu citron frit</b> Présence : aucun Trace : gluten, œufs, soja, lait, coque, céleri, moutarde</p> <p><b>- Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- crème dessert vanille</b> Présence : œufs, coque, lait. Trace : aucun.</p>	<p><b>- Quiche lorraine</b>  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p> <p><b>-Saucisse de Toulouse</b>  Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p> <p><b>- Poêlée forestière</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Bananes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Betterave cube en salade</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Emincé de bœuf à la provençale</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Gratin dauphinois maison</b>  Présence : lait Trace : gluten, sulfites</p> <p><b>- Compote de pommes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>



**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements**

# Menu restaurant scolaire

**Semaine du 03-04-2023 au 07-04-2023**

<b>Lundi 03-04-2023</b>	<b>Mardi 04-04-2023</b>	<b>Jeudi 06-04-2023</b>	<b>Vendredi 07-04-2023</b>
<p>- <b>Carottes râpées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Taboulé d'hiver</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Duo de carottes/céleris</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>œufs mayonnaise</b> Présence : lait, sulfites Trace : aucun</p>
<p>- <b>Bolognaise végétale haché blé et pois</b> Présence : soja Trace : aucun</p>	<p>- <b>Brandade du chef</b>  Présence : poissons Trace : aucun</p>	<p>- <b>Emincé de dinde à l'ancienne</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>Veau marengo</b> </p>
<p>- <b>Spaghettis</b> Présence : aucun Trace : lait</p>	<p>- <b>Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Jardinière de légumes</b> Présence : lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Pommes de terre persillées</b> </p>
<p>- <b>Yaourt de Ker-Ronan</b>  Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Emmental portion</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p>	<p>- <b>Eclair au chocolat</b> Présence : gluten, œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p>- <b>Bananes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>
	<p>- <b>Cocktail de fruits</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>		



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

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

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 10-04-2023 au 14-04-2023

<b>Lundi</b> <b>10-04-2023</b>	<b>Mardi</b> <b>11-04-2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>13-04-2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>14-04-2023</b>
  <b>FERIE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Rosette</b> Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</li> <li>- <b>Tartiflette</b> Présence : gluten, œufs, lait, céleri Trace : soja, coque, moutarde</li> <li>- <b>Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li> <li>- <b>Fruit du jour</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Duo de carottes céleris</b> Présence : céleri, sulfites, moutarde. Trace : aucun</li> <li>- <b>Bouchée au fromage</b> Présence : aucun Trace : aucun</li> <li>- <b>Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</li> <li>- <b>Tarte alsacienne aux pommes</b>  Présence : gluten. Trace : aucun</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Mesclun à l'emmental</b> Présence : lait Trace : aucun</li> <li>- <b>Steak haché aux champignons</b> Présence : Trace :</li> <li>- <b>Pommes dauphines</b> Présence : gluten, œufs . Trace : aucun</li> <li>- <b>Ananas au sirop</b> Présence : aucun Trace : aucun</li></ul>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

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

**TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE**