



RESTAURANTS SCOLAIRES et CENTRES DE LOISIRS



Menus du lundi 23 au vendredi 27 mars 2020

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Semaine 13	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Saucisson Noisettes de poulet Épinards à la crème et pommes de terre Petits suisses Orange	Potage de potiron Tortillas aux pommes de terre Vache Qui Rit Bio Poire au chocolat	Salade "Maison" au blé et au fromage Émincé de porc au miel Purée de potiron Crème anglaise Abricots au sirop	Haricots verts en salade et tomates en dés Coquillettes Bio à la bolognaise Gruyère râpé Tomme grise Banane	Potage tous légumes Poisson frais au fumet citronné Semoule Bio Gruyère Bio Fraicheur d'ananas
	GOÛTER			Brioche et chocolat	

Filières qualité



Filière Bleu Blanc Cœur : émincé de porc



Produit issu de l'agriculture Biologique : Vache Qui Rit, coquillettes, semoule, gruyère



Poisson frais du port de pêche de Keroman



Circuit court: émincé de porc

l'orange, un fruit à déguster!

Effectivement, il faut savoir lui enlever sa peau épaisse et rugueuse. Mais ensuite cet agrume riche en vitamine C se savoure en quartier, en jus ou en zeste (de préférence pour des oranges non traitées) dans les desserts, les sauces et les vinaigrettes.

