



## RESTAURANTS SCOLAIRES ET CENTRES DE LOISIRS



### Menus du lundi 25 au vendredi 29 janvier 2021

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

Semaine 4	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade du pêcheur	<p>MENU ITALIEN</p> <p>Insalata italiana :Tomate, basilic et mozzarella</p> <p>Pâtes Bio semi-complètes à la carbonara et parmesan</p> <p>Panderone</p>	<p>MENU SANS VIANDE</p> <p>Potage à la tomate</p> <p>Tarte Maison aux poireaux Bio</p> <p>Salade verte</p> <p>Lait gélifié à la vanille</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Taboulé Maison</p> <p>Sauté de porc</p> <p>Lentilles et carottes au jus</p> <p>Emmental</p> <p>Pomme d'Inguiniel</p>	<p>Potage au potiron</p> <p>Poisson frais au jus épicé</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Ananas fraîcheur</p>
	<p>Haricots plats</p> <p>Yaourt Bio nature sucré de la Ferme de Kerdestan</p> <p>Clémentine</p>	<p>Brioche et confiture</p>			

### Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique : yaourt nature, pâtes, poireaux, taboulé, sauté de porc, lentilles, carottes, emmental, pomme



Origine France : steak haché



Circuit court : yaourt Bio, pomme



Poisson frais du Port de pêche de Keroman



C'est nouveau à la cantine : le haricot plat !!!

Il appartient à la même famille que le haricot vert mais sa cosse est aplatie et il n'a jamais de fils !

Les haricots se cuisent à la vapeur et peuvent se manger chauds ou froids dans une salade, comme mélangés avec des nouilles asiatiques.

