



Restauration scolaire



**10 mars
au 4 avril**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 10/03 au 14/03	<p>Potage tomate (mater) </p> <p>Salade verte, dés emmental vinaigrette (elem) </p> <p>Navarin d'agneau </p> <p>Printanière de légume </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Goûter <i>Madeleine / Fruit de saison</i></p>	<p>Cœur d'artichaut vinaigrette </p> <p>Dahl de lentille </p> <p>Riz Thaï </p> <p>Petit BIO nature </p> <p>Compote BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Yaourt brassé nature BIO * / Fruit de saison BIO * / Palet Breton</i></p>	<p>Filet de Merlu, sauce Hollandaise </p> <p>Poêlée Campagnarde (haricot vert, haricot beurre, pomme de terre, carotte) </p> <p>Emmental BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p><i>Barre de céréales / Fruit de saison</i></p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Tajine de légumes aux abricots secs </p> <p>Semoule </p> <p>Riz au lait fermier vanille BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Quatre-quart / Compote à boire</i></p>	<p>Potage tomate (elem) </p> <p>Salade verte, dés emmental vinaigrette (mater) </p> <p>Joue de bœuf, jus court </p> <p>Quinoa Arlequin </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p><i>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</i></p>
Semaine du 17/03 au 21/03	<p>Betterave vinaigrette </p> <p>Coquillotto champignon (coquille, champignon, crème fraîche, persil...) </p> <p>Kiri malin BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter <i>Cake fruit / Compote à boire</i></p>	<p>Pilon de poulet rôti au miel </p> <p>Riz indica </p> <p>Fromage frais fermier nature BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p><i>Pain au lait / Fruit de saison</i></p>	<p>Carotte, pomme, orange </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>Mélange de 4 céréales BIO (blé, orge, épeautre et riz complet) </p> <p>Beignet abricot </p> <p><i>Emmental BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</i></p>	<p>Mangue, avocat </p> <p>Nuggets de pois chiche BIO </p> <p>Purée de légume </p> <p>Ortolan BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Prince chocolat / Fruit de saison</i></p>	<p>Filet de Hoki, sauce beurre citron </p> <p>Chou-fleur persillé </p> <p>Yaourt nature BIO </p> <p>Ananas au sirop </p> <p><i>Galette bretonne (2/pers) / Fruit de saison</i></p>
Semaine du 24/03 au 28/03	<p>Potage bolet (mater) </p> <p>Radis, beurre (elem) </p> <p>Sauté de bœuf aux 4 épices </p> <p>Carotte Vichy </p> <p>Fondant chocolat BIO </p> <p>Goûter <i>Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *</i></p>	<p>Poisson Meunière </p> <p>Haricot vert et pomme de terre vapeur </p> <p>Fromage blanc nature BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p><i>Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison</i></p>	<p>Champignon frais aux herbes fraîches </p> <p>Curry de légumes (lentille corail, riz, pois chiche, lait de coco, sauce tomate...) </p> <p>Mimolette BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Moelleux nature / Jus de pomme</i></p>	<p>Potage bolet (elem) </p> <p>Radis, beurre (mater) </p> <p>Escalope de dinde, sauce basquaise </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Yaourt fruité poire BIO </p> <p><i>Mimolette BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</i></p>	<p>Coleslaw, maïs </p> <p>Tartiflette végétarienne </p> <p>Salade verte </p> <p>Dessert de fruit BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Cookie / Fruit de saison</i></p>
Semaine du 31/03 au 04/04	<p>Sauté de Porc, sauce curry </p> <p>(Sub : sauté de dinde au curry)</p> <p>Potatoes pop, ketchup </p> <p>Bebicrème </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Goûter <i>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</i></p>	<p>Endive, dés mimolette </p> <p>Quenelle nature, sauce Aurore </p> <p>Ratatouille & Riz </p> <p>Fromage frais fermier BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Gauffre liégeoise / Fruit de saison</i></p>	<p>Crêpe fromage </p> <p>Steak haché, sauce poivre </p> <p>Purée de pomme de terre </p> <p>Yaourt brassé fraise BIO </p> <p><i>Edam BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</i></p>	<p>Pomelo </p> <p>Moussaka végétarienne (aubergine, tomate, oignon, ail, emmental, coulis de tomate, huile) </p> <p>Edam BIO </p> <p>Crème dessert fermier caramel BIO </p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Muffin / Yaourt BIO à boire fraise</i></p>	<p>Filet de Cabillaud </p> <p>Epinard à la crème </p> <p>Yaourt à la grecque BIO </p> <p>Salade de fruit fraîche (mangue, kiwi) </p> <p><i>Crêpe chocolat / Fruit de saison</i></p>

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel. NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

