



Semaine

10

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 02 MARS

Carottes rapées aux
agrumes

Emincé de porc
à la chinoise

Pomme Dauphine

Yaourt étuvé Bio
et coulis fruits rouges



MARDI 3 MARS

Salade de perles
marine

Estouffade de Bœuf
carotte

Duo de haricots beurre/
haricot verts

Tomme de montagne
Coupelle de Banane
sauce chocolat



Bio



BIO

MERCREDI 4 MARS

Salade verte
emmental et croutons

sce fromagère

Filet de Colin

sauce beurre citronné

Céréales Bio
orientale

Gâteau au chocolat



JEUDI 5 MARS

Potage de Panais
patate douce



Lasagne Végétal

Salade verte
et mache



Fromage Blanc Bio
et ses cubes d'ananas



VENDREDI 6 MARS

Paté de Chair
BBC/cornichon



Blanquette de Dinde
sauce crème/champignons
Brocolis et carotte
au beurre



Tomme des Pyrénées
Clémentines



Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 01

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

11

Menu de la semaine

CRECHES



ANIMATION FROMAGE

LE JEUDI 12 MARS

LUNDI 9 MARS

Salade de
pépinette/maïs/surimi mayo

Steak hache VBF

sauce poivre et crème

Choux Fleur en gratin
breton

Tomme des Prairies BBC

Salade de fruits frais

MARDI 10 MARS

Potage de courges
et son vermicelle

Saucisse de porc

sauce oignon confits

Purée de Pommes
de terre

entremet vanille Bio



MERCREDI 11 MARS

Cake au lardons
et feta

Tortillas

poivon/pdt

Salade verte local
Bio

SALADE

DE FRUITS

JEUDI 12 MARS

carotte rapées/raisins
sauce fromage blanc

Poisson de la criée

sauce beurre citronnée

Trio de legumes orange
carotte, butternut, pdt

Yaourt BIO Abricot

confiture abricot

VENDREDI 13 MARS

Pomelos et son jus
vanillé

Filet de dinde

sauce au curry

Haricot blancs tomates
aux petits legumes

Tomme de lait de vache

Quartier de pommes cuites

brisure oréo



Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffé

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 02

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinauds ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 16 MARS

Potage poireau
pomme de terre



Lasagne Vegetal



Salade de mache/feuille
de chene et noix

Fromage Blanc sucré
cigarette russe



MARDI 17 MARS

Taboulé aux raisins

Haut de cuisse poulet

Jus de poulet roti

Petit Pois BIO/lardons
aiguillette pour maternelle

Gruyère BIO

Orange a jus



Bio

MERCREDI 18 MARS

Iceberg / emmental
vinaigrette ciboulette

Jambon Fumé de porc

Sauce parisienne

Duo de Haricot beurres
et verts à l'échalote

Demi poire

sauce chocolat



JEUDI 19 MARS

Rillettes de
Poulet BBC



Poisson de la criée

sauce crustacées/crème

Riz Pilaf

et brunoise de légumes



Camembert Bio
Salade de fruits frais



VENDREDI 20 MARS

Avocat/salade/maïs
et sa mayonnaise

Boulette de Bœuf

sauce poivre

Pommes Rissolées

BIO



Far Breton aux
pommes
Chantilly

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 03

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



semaine

13

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 23 MARS

pomme de terre/œuf
cornichon

Sauté de poulet au
champignon de Paris
Légumes oubliés
au beurre



Buchette de chèvre BIO
Pommes Gala Bio



MARDI 24 MARS

potage de saison
carotte/pdt/celeri

Crozitflettes
maison
Salade local et mesclun



Tomme blanche Bio
Crêpes moelleuse sucré



MERCREDI 25 MARS

PIQUE NIQUE
FOURNI

PAR
LE
RESTAURANT SCOLAIRE
JAMBON BLANC
CAROTTE BETTERAVE
CHIPS
COMPOTE DE POMME/FRAISE

JEUDI 26 MARS

Salade Piemontaise

Paupiette de Veau
sauce raisins
Haricot plat à l'ail



tomme des prairies
Kiwi Français



VENDREDI 27 MARS

Wrap carotte rapée
saumon cuit

Omelette Bio



Pommes rissolées

Barre Bretonne
Crème Anglaise



Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 04

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Épinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

14

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 30 MARS

Salade de pomelos
et avocat/ sce tatzikis
et mache

Cuisse de poulet/Janzé label rouge
sauce parisienne

pomme smiley
aiguillette pour maternelles

tomme des pyrennées
Demi pomme cuite caramel
Meringue maison

MARDI 31 MARS

Crozets/feta/œufs dur
mayo aux herbes

Palette de Porc LR
sauce moutarde

Lentilles Verts AOP
a l'ail et persil

Tartine fromage fondu
orange BIO

MERCREDI 01 AVRIL

Salade verte/carotte
rapée et emmental
sce tatziki

Quiche au Saumon

Boulghour BIO

Mousse au chocolat
BIO

JEUDI 02 AVRIL

Mini croque monsieur

Paleron Braisé
race a viande Bretagne

Duo de Carottes braisé

fromage blanc BIO
sucré

VENDREDI 03 AVRIL

Potage de tomate
vermicelle

Dalh de Lentilles Corail
sauce tomate

Riz Basmati
aux petits légumes

TOMME BLANCHE
Pomme ou Poire BIO

Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffre

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 05

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinauds ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

15

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 6 AVRIL

LUNDI DE Pâques

Lundi de paques

Lundi de paques

Lundi de paques

MARDI 7 AVRIL

Rillettes de poulet
et sa tartine



Pâtes à la carbonara

Pasta BIO
aux petits légumes



Tomme des Pyrénées

Salade de fruits frais



MERCREDI 8 AVRIL

Carottes râpées aux
dés de mimolette

Fish de poisson
sauce tartare
Pommes Rissolées BIO



Crêpes moelleuses

JEUDI 9 AVRIL

Asperges blanches
vinaigrette

Galette œuf fromage

Salade verte/mâche
salade locale

Muffin pépite
de chocolat



VENDREDI 10 AVRIL

Macédoine mayonnaise
et mie de thon

Cuisse de poulet
de Jazé

Label Rouge

Aiguillette maternelle

Haricot plat et haricot beurre



Saint Paulin BIO

Bio



Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffé

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 01

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Épinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Menu de la semaine



RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

Semaine 16

VACANCES
SCOLAIRE



LUNDI 13 AVRIL

Rillettes de poulet
et sa tartine



Jambonnette de Dinde
sauce parisienne
pommes de terre roties



Flan nappé caramel BIO



MARDI 14 AVRIL

Cocombre BIO
vinaigrette



Cordon bleu de dinde VF

Céréales asiatiques



Crème dessert Chocolat BIO



MERCREDI 15 AVRIL

Feuilleté fromage

oignon rouge

Tortillas poivron

œufs BIO

pdt cube/emmental rapé

Salade verte local
BIO



Barre Bretonne

JEUDI 16 AVRIL

salade verte/carotte/ VF
mimolette cube
vinaigrette oignon rge

dos de colin

sauce citronnée
carotte à la crème



Yaourt sucré BIO



VENDREDI 17 AVRIL

Choux en colleslaw
mayonnaise américaine

aiguillette marinée

sauce tomate

Bio

Pasta

Bio



Dés de fruit au sirop

Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" à Liffé

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - Viandes, poissons, œufs - Féculents et légumes secs - Fromages et produits laitiers

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 02

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



Semaine

17

vacances scolaire



LUNDI 20 AVRIL

Betterave
sauce Bulgare



Galette œuf fromage

Salade de mache/feuille
de chene et noix



Fromage Blanc sucré
cigarette russe



MARDI 21 AVRIL

mini croque monsieur

Filet de poulet

VF



Jus de poulet roti

Petit Pois BIO/lardons
aiguillette pour maternelle



Banane

Bio

MERCREDI 22 AVRIL

choux chinois/emmental
vinaigrette ciboulette



Jambon Fumé de porc

Sauce parisienne

Duo de Haricot beurres
et verts à l'échalote



Far Breton

aux pommes

JEUDI 23 AVRIL

Cake aux poulets
et emmental



Fish de poisson

sauce tartare

Riz Pilaf
et brunoise de legumes



Coupelle de
Chantilly et fraises



VENDREDI 24 AVRIL

Avocat/chx chinois
et sa mayonnaise

poivron rge

Boulette de Bœuf

BIO



sauce poivre

Pommes Rostis



Yaourt aux fruits

BBC



Les légumes de saison sont livrés par le maraicher de la Bouëxière "un petit morceau de terre" et "les légumes de l'étang" a Liffré

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des disponibilités des produits de nos fournisseurs

Fruits et légumes - **Viandes, poissons, œufs** - **Féculents et légumes secs** - **Fromages et produits laitiers**

La viande de bétail est fournie par Gesbert - La Bouëxière



Bleu Blanc Cœur



Bio



Menu végétarien



N° Agrément : 35.031.007 CE

PL hiver Sem 03

Les options VG de la semaine : aiguillette Feta/Epinars ou palet VG a la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison