



Semaine

46

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



FERIE

FERIE

LUNDI 9 NOVEMBRE

Carotte rapées
aux raisins secs



Palette de porc
sauce crème moutardée
Pommes noisettes

Yaourt étuvé Bio
et coulis fruits rouges



MARDI 10 NOVEMBRE

Salade de pepinette
surimi rapé

BOLOGNAISE
VBF
PASTA BIO



Buchette de Chevre BIO
Orange BIO



BIO

MERCREDI 11 NOVEMBRE

FERIE



JEUDI 12 NOVEMBRE

Betterave /maïs
sauce vinaigrette

Pané VG au fromage

Semoule de
couscous BIO



Donut's
au sucre

VENDREDI 13 NOVEMBRE

Mousse de
foie/cornichon

Colombo de dinde



Brocolis en gratin
BIO



Tomme Catalane AOP
Compote de pommes



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 01

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



Menu de la semaine



Semaine

47

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

LUNDI 16 NOVEMBRE

Potage de saison
Breton chou-fleur

Boulette de Bœuf BIO

Sauce au Curry

Haricot Beurre
à l'ail

Tomme des Pyrénées AOC

Kiwi en salade FR



MARDI 17 NOVEMBRE

Salade de feta
pomme de terre
au curry

Carbonara

Maison

Pasta BIO

Entremet crème au
chocolat BIO



MERCREDI 18 NOVEMBRE

Cervelas
en tranche

PIZZA

LARDONS VG/POIVRON

Salade verte local
Bio

Salade de
fruits



JEUDI 19 NOVEMBRE

Carottes rapée
cube d'emmental BIO

Poisson de la criée

sauce citronnée

Haricots plats

Yaourt mixés aux
framboise mixé



VENDREDI 20 NOVEMBRE

Pomelos en segment
jus de pomelos

Flanc de dinde
sauce à la crème

Purée de
pomme de terre
au lait BIO

Tomme cuite Local
Pommes cuites
au caramel breton



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 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 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



LUNDI 23 NOVEMBRE

Champignons cuit
à la grecque

Galette œuf/fromage

Salade verte et

Pomme de terre
rissolées



Fromage Blanc sucré

aux myrtilles



MARDI 24 NOVEMBRE

Potage de courges
et crème

Pilons de cuisse poulet

Jus de poulet roti

Petit pois lardons BIO
aiguillette pour maternelle



Gruyère BIO

Pommes Elstar BIO



MERCREDI 25 NOVEMBRE

Iceberg / emmental lardons
vinaigrette ciboulette

et croutons

Jambon Fumé de porc

Sauce parisienne

Carotte Persillée



Donut's au sucre

JEUDI 26 NOVEMBRE

Paté de Chair BBC
et local



Fish de cabillaud

sauce crustacées/crème

Riz Pilaf

et brunoise de légumes



Banane BIO



VENDREDI 27 NOVEMBRE

Carottes rapées
à l'emmental

Steack haché

VBF

sauce crème et poivre

pommes rissolées

crème dessert

chocolat BIO

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

49

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 30 NOVEMBRE

Salade cœur de blé
au thon mayonnaise

Aiguillette de poulet
sauce Barbecue
Carotte rondelles



Camembert BIO
Clementines



MARDI 1 DECEMBRE

Potage de
carotte BIO

Tartiflette maison

Salade verte
BIO



Yaourt sucré BIO



MERCREDI 2 DECEMBRE

Salade de choux
blancs emmental/curry



Paupiette de veau
sauce parisienne
Haricots vert
à l'ail et beurre



Riz au lait
BIO



JEUDI 3 DECEMBRE

Salade
Piemontaise

Filet de poisson
de la criée
Choux fleur
en gratin



emmental Bio
Pommes Gala

VENDREDI 4 DECEMBRE

Radis rose et sa tartine
beurrée

Lasagne aux
legumes sauce tomate
Salade verte



Tartine de fromage fondu
Donut's au sucre



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/Epinars ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison



Semaine

50

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 7 DECEMBRE

Potage de poireau
et crème

Blanquette de
volaille

Riz BIO et
petits légumes

tomme Catalane

Compote de pommes

MARDI 8 DECEMBRE

Salade de riz
surimi/concombre
sauce tatziki

Emincé de porc
au caramel

Brocolis et carotte
en gratin

Tomme blanche BIO

Pommes Gala BIO



MERCREDI 9 DECEMBRE

Salade coleslaw
rapées et vinaigrette

Brandade de poisson

Salade verte

Mousse au chocolat



JEUDI 10 DECEMBRE

Paté de chair
BBC

Burger steak hache

sauce burger

Pomme Sautés

Fromage Blancs

au miel



VBF



VENDREDI 11 DECEMBRE

Asperges
sauce blanche

Couscous

Végétal

semoule BIO

Buche du pilat

Salade de fruits

fraiche



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 05

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



Semaine

51

Menu de la semaine

RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL



LUNDI 14 DECEMBRE

Carottes rapées
et dés d'emmental



Jambon de porc
sauce moutarde
Pommes sautées

VPF

Yaourt sucré
et coulis de fruits rouges

MARDI 15 DECEMBRE

Salade cœur de blé
et surimi rapées



Chili con carné

Riz BIO



Fromage local BIO
Salade de fruits fraîche

MERCREDI 16 DECEMBRE

Choux blancs
rapées et pommes
granny

Cordon Bleu de dinde
sauce tartare

Haricot verts BIO
BIO



Crumble aux
framboises

JEUDI 17 DECEMBRE

Betterave lanières
sauce bulgare

Lasagne de légumes
grillées
salade verte
BIO



Gâteau au
yaourt

VENDREDI 18 DECEMBRE

Rillettes de thon
tranche citron

Sauté de Volaille VF
Sauce Kebab
Pommes boulangères
au brocolis

Saint Nectaire AOP
Clémentines

Les légumes de saison sont livrés par le maraîcher 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/Epinards ou palet VG à la tomate ou nuggets au pois ou omelette BIO maison