



Commune de Saint-Evarzec

Menus du restaurant scolaire



Année scolaire 2019/2020

Lundi 3 février	Mardi 4 février (nouvel an chinois)	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février (menu végétarien)	Vendredi 7 février
Carottes râpées BIO, dés d'orange	Pomelo chinois	Friand fromage	Soupe de légumes, tomates	Choux-fleurs cuits, tomates
Blanquette de volaille	Emincé de porc au caramel	Steak haché	Gratin de pâtes, champignons, béchamel, gruyère	Poisson du jour, aioli
Riz BIO, dés de rutabagas, butternut BIO	Pâtes chinoises	Petits pois dés de carottes	Fruit de saison	Pommes de terre
Yaourt BIO aromatisé	Cocktail de fruits exotiques	Fromage, clémentine	Goûter : compote, barre bretonne	Crème dessert chocolat
Goûter : pain, beurre	Goûter : pain bûcheron, confiture	Goûter : pain céréales, fromage, fruit		Goûter : céréales, lait, banane
Lundi 10 février	Mardi 11 février (menu végétarien)	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Concombres, vinaigrette	Velouté forestier	Haricots verts, vinaigrette	Soupe à l'oignons	Salade fromagère
Sauté de canard	Omelette persillée	Encornets à l'armoricaine	Poisson meunière	Spaghettis à la bolognaise
Pommes de terre	Haricots verts	Riz créole BIO	Bâtonnets de légumes	Compote de fruits, boudoir
Entremet vanille au lait entier BIO	Fromage, fruit de saison BIO	Ananas chantilly	Banane BIO	Goûter : yaourt sucré, madeleine, fruit
Goûter : baguette, beurre, bâton chocolat	Goûter : pain, confiture	Goûter : biscotte, confiture, fruit	Goûter : pain, compote	
Vacances d'hiver du 17 au 28 février 2020				
Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Mercredi 4 mars	Jeudi 5 mars (menu végétarien)	Vendredi 6 mars
Toast fromagé	Saucisson à l'ail, cornichons	Carottes râpées	Plat unique :	Betteraves rouges BIO, maïs BIO
Goulash de bœuf à la tomate	Blanquette de poisson	Cordon bleu, ratatouille	Omelette au fromage	Chipolatas, ketchup
Coquillettes BIO	Riz BIO semi-complet	Semoule de couscous BIO	Epinards BIO, béchamel, pâtes BIO	Frites fraîches
Entremet vanille au lait entier BIO	Fruit de saison	Yaourt BIO sucré	Fromage sucré au miel	Timbale glacée
Goûter : pain céréales, beurre	Goûter : pain moulu, confiture	Goûter : pain, fromage, fruit	Goûter : tartine croquante, beurre	Goûter : compote, madeleine, fruit
Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars (menu végétarien)	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Croustillant au fromage	Velouté de légumes	Salade composée, pommes de terre	Tomates, vinaigrette	Taboulé de quinoa aux petits légumes
Rôti de veau, garniture hivernale : carottes, navets, pommes de terre, flageolets verts, haricots verts	Palette de porc à la diable	Nuggets de blé, coulis de tomates	Curry d'agneau	Brandade de poisson 'maison'
Fruit BIO de saison	Lentilles blondes BIO, carottes BIO	Petits pois, carottes	Riz BIO aux amandes	Salade verte
Goûter : pain, confiture de fraises	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Yaourt BIO aromatisé	Compote de fruits
	Goûter : pain BIO, confiture	Goûter : gâteau marbré, yaourt	Goûter : céréales, lait, banane	Goûter : yaourt, croisillon aux pommes

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

Les viandes bovines servies sont issues de bêtes de type Race à Viande d'origine française (naissance/élevage/abattage).

Les documents de traçabilité peuvent être consultés au restaurant scolaire.