



Commune de Saint-Evarzec

Menus du restaurant scolaire



Année scolaire 2017/2018

Lundi 12 février	Mardi 13 février	Mercredi 14 février	Jeudi 15 février	Vendredi 16 février
Duo endive/salade BIO aux deux fromages	Taboulé BIO	Radis, beurre	Velouté de légumes BIO	Concombres BIO mimosa
Sauté de bœuf BIO à la provençale	Omelette persillé (œuf BIO)	Filet de poulet BIO	Poisson du jour, sauce persillée	Rôti de porc BIO
Macaronis BIO	Haricots verts BIO	Ratatouille, pommes de terre	Riz BIO à la créole	Frites Maison, brocolis BIO
Compote de fruits, biscuit	Fromage à tartiner BIO, fruit de saison BIO	Riz au lait	Pâte à suisse BIO, kiwi BIO	Yaourt aromatisé
Goûter : pain, compote, fruit	Goûter : pain au seigle, beurre	Goûter : pain moulé, fromage à tartiner, fruit	Goûter : pain, confiture	Goûter : pain , bâton chocolat, beurre
Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
Velouté de légumes BIO	Friand fromage	Carottes râpées BIO	Salade de pâtes 3 couleurs	Betteraves rouges BIO, pommes BIO
Sauté de dinde au curry	Steak haché BIO	Chipolata	Rôti de veau	Poisson du jour, sauce persillée
Riz 3 saveurs	Petits pois, carottes	Purée de pommes de terre Maison	Poêlée campagnarde	Pommes de terre
Camembert, fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Poire belle Hélène	Fromage blanc BIO vanille, clémentine BIO	Entremet vanille au lait BIO
Goûter : pain, beurre	Goûter : baguette, confiture	Goûter : pain aux céréales, beurre	Goûter : pain moulé, compote	Goûter : barre bretonne, yaourt, fruit
Vacances d'hiver du 26 février au 9 mars				
Lundi 12 mars	Mardi 13 mars	Mercredi 14 mars	Jeudi 15 mars	Vendredi 16 mars
Céleri rémoulade, tomates	Soupe vermicelles	Salade gourmande (noix, fromage, croûtons)	Champignons, concombres	Salade alsacienne (pommes de terre, charcuterie, tomates, maïs, cornichons)
Gigot d'agneau	Pot-au-feu	Timbale milanaise	Blanquette de volaille, carottes	Poisson meunière
Flageolet verts BIO, carottes BIO	Légumes BIO, pommes de terre	Chocolat liégeois	Riz BIO pilaf	Julienne de légumes, brocolis
Yaourt sucre de canne	Emmental, fruit de saison BIO	Goûter : fromage blanc, madeleine, fruit	Petit suisse aux fruits	Fromage blanc BIO, kiwi BIO
Goûter : pain, pâte à tartiner	Goûter : pain BIO, confiture		Goûter : pain, compote	Goûter : biscotte, confiture, banane
Lundi 19 mars	Mardi 20 mars	Mercredi 21 mars	Jeudi 22 mars	Vendredi 23 mars
Haricots verts, tomates	Plat unique :	Radis BIO, carottes BIO à croquer	Soupe de poisson, fromage, croûtons	Salade iceberg, betteraves rouges BIO
Œuf dur, sauce Aurore	Paëlla (poulet BIO, moules, crevettes, chorizos, petits pois)	Cordon bleu	Poisson du jour, sauce citronnée	Bœuf braisé
Coquillettes BIO	Saint-nectaire, fruit de saison BIO	Ratatouille, semoule de blé BIO	Pommes de terre	Carottes BIO, navets BIO à la crème
Yaourt BIO sucré	Goûter : pain campagnard, beurre	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat
Goûter : pain, fromage à tartiner		Goûter : pain moulé, confiture	Goûter : pain moulé, bâton chocolat, beurre	Goûter : céréales, banane

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.