



Commune de Saint-Evarzec

Menus du restaurant scolaire



Année scolaire 2018/2019

Lundi 26 novembre	Mardi 27 novembre	Mercredi 28 novembre	Jeudi 29 novembre	Vendredi 30 novembre
Carottes râpées BIO, choux rouges BIO Sauté de bœuf BIO à la provençale Pommes de terre Fromage à la coupe Compote de fruits, biscuit Goûter : pain, confiture	Potage forestier BIO Œuf dur, sauce aurore Epinards BIO, coquillettes BIO Fruit de saison BIO Goûter : brioche, beurre	Croustillant au fromage Filet de poulet Ratatouille, pommes de terre Entremet vanille Goûter : pain moulé, bâton chocolat, fruit	Velouté de tomates BIO Poisson du jour, sauce persillée Riz BIO semi-complet Yaourt nature sucré BIO Goûter : pain, compote	Céleri rémoulade BIO, tomates Rôti de porc BIO Gratin dauphinois Entremet chocolat au lait BIO Goûter : fromage blanc, madeleine, fruit
Lundi 3 décembre	Mardi 4 décembre	Mercredi 5 décembre	Jeudi 6 décembre	Vendredi 7 décembre
Salade fromagère Sauté de porc au pruneaux Coquillettes BIO Yaourt BIO sucré Goûter : pain, beurre	Soupe de vermicelles Pot-au-feu Garniture de légumes Fromage à la coupe Fruit de saison BIO Goûter : crêpe, confiture	Carottes râpées BIO, emmental Endive au jambon Entremet vanille Goûter : pain aux céréales, beurre	Croustillant au fromage Poisson meunière Carottes BIO à la crème Riz au lait, coulis de fruits rouges Goûter : pain moulé, compote	Pamplemousse, orange Fricassé de poulet Riz BIO façon pilaf Compote de fruits, boudoir Goûter : barre bretonne, yaourt, fruit
Lundi 10 décembre	Mardi 11 décembre	Mercredi 12 décembre	Jeudi 13 décembre	Vendredi 14 décembre
Champignons, choux-fleurs Spaghettis à la bolognaise Fromage blanc BIO, kiwi Goûter : pain, pâte à tartiner	Velouté de légumes Poisson du jour, sauce blanquette Pommes de terre Fromage à la coupe Fruit de saison BIO Goûter : pain BIO, confiture	Betteraves rouges BIO, maïs BIO Omelette garnie Salade verte Yaourt à la pulpe de fruits Goûter : baguette, beurre, fruit	Crème Dubarry Blanquette de veau, carottes BIO Riz BIO pilaf Fruit de saison BIO Goûter : pain, compote	Carottes râpées BIO, céleri BIO Timbale milanaise Oreillon aux pêches, crème anglaise Goûter : biscotte, confiture, banane
Lundi 17 décembre	Mardi 18 décembre (repas de Noël)	Mercredi 19 décembre	Jeudi 20 décembre	Vendredi 21 décembre
Betteraves rouges BIO, maïs BIO Rôti de porc à la provençale Lentilles verte BIO Yaourt BIO sucré Goûter : pain, fromage à tartiner	Salade gourmande (noix, fromage, croûtons) Cuisse de poulet Frites, brocolis Dessert surprise Goûter : pain campagnard, beurre	Toast de chèvre chaud, salade Rôti épaule de veau Pommes duchesse Bûche glacée Goûter : pain au chocolat, fruit	Soupe de poisson, fromage, croûtons Poisson du jour, sauce persillée Riz BIO façon créole Fruit de saison BIO Goûter : pain moulé, bâton chocolat, beurre	Haricots verts, endives, maïs, pommes Tartiflette Salade verte Crème glacée 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.