



lundi, 22 mars	mardi, 23 mars	mercredi, 24 mars	jeudi, 25 mars	vendredi, 26 mars
Potage de légumes Navarin d'agneau printanier Fromage Bio Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Poisson meunière Fondue de poireau, pomme de terre Bio Yaourt Bio sucré	Endive, fromage, cerneaux de noix Blanquette de veau Riz Bio façon créole Pomme au four	Salade tomate, maïs croûtons Bolognaise de porc Spaghettis Bio Compote de fruits Bio	Végétarien Croustillant au fromage Risotto Petits pois Orange
Goûter : pain-confiture	Goûter : chocolat chaud -baguette-beurre	Goûter : tarte aux pommes , jus d'orange	Goûter :Chocolat chaud - pain au chocolat	Goûter :lait- céréales
lundi, 29 mars	mardi, 30 mars	mercredi, 31 mars	jeudi, 1 avril	vendredi, 2 avril
Betteraves rouges Bio, radis Bio Tajine de bœuf Céréales Bio Fruit de saison Bio	Salade de pomme de terre Bio Palette de porc à la diable Lentilles, carottes Bio Fromage blanc Bio	Haricots verts, tomates Croissant jambon - fromage Salade verte Compote de pomme Bio	Végétarien Toast au fromage ail-persil Gratin de pâtes Bio, petits légumes Fruit de saison Bio	Tomate, feta, concombre Saumon, sauce hollandaise Pommes de terre aux légumes Entremet vanille au lait entier Bio
Goûter :pain céréales-beurre	Goûter : chocolat chaud -brioche-confiture	Goûter : pain-fromage	Goûter:chocolat chaud- pain moulé compote	Goûter : Far 'maison'
lundi, 5 avril	mardi, 6 avril	mercredi, 7 avril	jeudi, 8 avril	vendredi, 9 avril
Féried Lundi de pâques	Taboulé à la carotte Haricots verts carbonnara Dessert de pâque Goûter : chocolat chaud, pain Bio	Végétarien Galette de blé noir, fromage Tortilla,oignon, pommes de terre Salade verte Compote de pomme Bio	Salade campagnarde Curry de poisson frais Riz Bio façon créole Cocktail de fruits	Toast de camembert au miel Steak haché de veau Frites fraîche Crème glacée
		Goûter : céréales miel pops	Goûter : chocolat chaud -crêpe-confiture	Goûter : gauffre-compote
lundi, 12 avril	mardi, 13 avril	mercredi, 14 avril	jeudi, 15 avril	vendredi, 16 avril
Céleri remoulade, tomate Cotriade de la mer Fromage à la coupe Fruit de saison Bio	Végétarien Segment de pomelos-orange Chili au haché végétale Riz bio façon créole Fruit de saison Bio	Macédoine au thon Coulubiach de saumon Yaourt aromatisé Bio	Carottes râpées Bio, maïs Bio Hachis parmentier Salade verte Crème dessert caramel	Jus de pomme Bio Couscous de volaille Fromage Bio Eclair chocolat
Goûter :gâteau fourré chocolat- jus d'orange	Goûter : chocolat chaud -baguette,beurre	Goûter : brioche artisanale, lait	Goûter : chocolat chaud – pain au lait	Goûter : pain au chocolat, jus de pomme
lundi, 19 avril	mardi, 20 avril	mercredi, 21 avril	jeudi, 22 avril	vendredi, 23 avril
Végétarien Concombre vinaigrette Omelette persillée Epinard, coquillettes Bio Yaourt Bio sucré	Charcuterie Filet de poulet à la crème Purée de céleri Bio Fruit de saison Bio	Pizza royale Sauté de porc Petits pois - carottes Poire cuite	Salade de riz Bio Rôti de veau Haricots verts Fromage - fruit de saison	Toast rillette de thon Poisson aïoli Pommes de terre Compote de fruits
Goûter : fromage blanc sucré, biscuit	Goûter :chocolat chaud -pain moulé confiture	Goûter : grillé aux pommes - yaourt sucré	Goûter : tapioca, compote	Goûter : céréales , banane

Vacances de Printemps : Du 24 avril Au 09 mai

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

Années 2020-21 . Restaurant scolaire de Saint-Évarzec 29170



