



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 23 AU 27 MARS 2020

SEMAINE 100% BIO ET DE PROXIMITE				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette crémeuse 	Betteraves rouges vinaigrette 	Oeufs durs et tomates 	Velouté aux 5 légumes (carottes, poireaux, pdt, oignons, panais) 	Tomates et haricots verts en duo 
Egrainé de bœuf sce tomate 	Chipolatas du Blavet 	Hachis parmentier végétal 	Sauté de volaille à la crème 	Filet de poisson du port de pêche de Lorient 
Coquillettes 	Estouffade petits pois au jus 	Salade 	Pommes de terre en gratin 	Riz pilaf IGP 
	Gouda 	Camembert 	Emmental 	
Crème caramel beurre salé 	Yaourt sucré vanille 	Kiwi 	Pomme 	Yaourt à la framboise 



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

PA N°1

- PRODUIT DE SAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



**Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.