











































MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 19 AU 23 AVRIL 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé oriental senteur de menthe (semoule concombre, tomate, raisin sec) 	Carottes et courgettes rapées SCE crème de vinaigrette 	Salade maïs et asperges 	Salade composée au thon (coquillettes, thon, vinaigrette) 	Duo de tomate et concombre SCE au pesto 
Omelette campagnarde 	Chipolatas au four 	Emincé de bœuf sce petits légumes déglacés 	Aiguillette de volaille sce petits légumes 	Cotriade de poisson sce rouille 
Pommes de terre risolées 	Chou romanesco 	Spirales demi-complètes 	Julienne de légumes multicolore 	Riz IGP pilaf 
//	//	//	Fromage qui rit 	Gouda 
Fruit de saison 	Yaourt sucre de canne breizh et son spéculos 	Produit laitier 	Fruit de saison 	Compote de pomme saveur biscuitée 
Repas végétal				

PN°3

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	

- 
 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.