



# MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 27 AU 31 MARS 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage aux 5 légumes</p>	<p>Salade bretonne (pdt, carottes, tomates, haricots verts, jambons, mayonnaise)</p>	<p>Crudités et duo de fromages en cubes</p>	<p>Salade de volaille à la romaine</p>	
<p>Saute de bœuf et son confit de ratatouille</p>	<p>Mijoté de volaille printanier</p>	<p>Filet de poisson meunière</p>	<p>Roti de porc braisé</p>	<p>Capelletti provençal</p>
<p>Pommes boulangères</p>	<p>Petits pois carottes</p>	<p>Pommes de terre aux herbes</p>	<p>Semoule à couscous multicolores</p>	<p>Salade verte</p>
<p>////////////////////</p>	<p>Fromage de chèvre barquette</p>	<p>Fromage</p>	<p>Quartier d'orange</p>	<p>////////////////////</p>
<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Banane</p>	<p>Petits suisses</p>	<p>Yaourt sucre la ferme du blavet</p>	<p>Pot de glace vanille</p>

PA N°4

## REPAS VEGETARIEN

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		

- CIRCUIT COURT PRODUIT LOCAL
- 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.