

du 25 au
29 mars

MENUS

Restaurant scolaire



Lundi 25/03

Toast¹³
de chèvre⁹

Rôti de porc

Lentilles

Banane

Mardi 26/03

Carottes râpées

Fajitas¹³

Crème caramel⁴

au lait cru⁹

Jeudi 28/03

Sommités de choux fleurs
au fromage frais⁹

Poisson meunière³

Haricots beurre

Citron

Gâteau d'anniversaire

Vendredi 29/03

Pâté de campagne

Feuilleté poulet^{9 13}

poireaux

Salade verte

Verrine d'abricot

Crème mascarpone^{4 9 13}

biscuit^{4 9 13}

Nous privilégions les fruits et légumes locaux. Toutes nos viandes sont d'origine bretonne ou française. Les repas sont confectionnés sur place chaque jour à partir de produits frais et peuvent donc être modifiés sans préavis en cas de défaillance d'un fournisseur.



LES ALLERGÈNES

1 moutarde 2 crustacés 3 poissons 4 œufs 5 soja 6 arachide 7 fruits à coque 8 sulfite (C>10ppm)
9 lait 10 lupin 11 graines de sésame 12 mollusques 13 céréales contenant du gluten 14 céleri