




















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 24 février au vendredi 28 février

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	-----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées 	Chou blanc émincé et dés de pommes 	Pamplemousse 	Salade de lentilles  aux harengs	Salade de riz des incas (Carottes, maïs) 
Tortis  à la bolognaise VBF	Blanquette de légumes et légumineuses  (carottes champignons, oignons, haricots blancs)	Nuggets de poulet VF maison sauce ketchup	Tartiflette VPF (Sans porc : dés de dinde)	Poissons du jour
	Boullgour 	Potatoes 	Salade verte 	Purée de potimarron 
Fromage				Tome au fenugrec 
Purée de pommes à la vanille 	Fromage blanc de Pluher- lin 	Fruit 	Crème chocolat de Pluherlin 	Fruit 

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Sous réserve d'approvisionnement.


















Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 03 mars au vendredi 7 mars

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé aux légumes d'hiver (Carottes, petits pois) 	Potage de légumes 	Carottes râpées au citron 	Betteraves vinaigrette 	Salade mêlée, croûton emmental 
Sauté de porc VPF Au caramel (Sans porc : Haché de veau)	Sauté de poulet VF au curry	Poisson du marché sauce poireaux 	Parmentier de lentilles 	Bœuf carottes 
Gratin de chou fleurs et pomme de terre 	Riz aux petits légumes 	Semoule 	à la patate douce 	
			Tome de brebis de Pluherlin 	
Fruit 	Crêpes au chocolat	Fromages Blanc 	Fruit 	Moelleux aux agrumes 

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française




















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 10 mars au vendredi 14 mars

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de pommes de terre à l'échalote 	Rillettes de maquereaux	Velouté de butternut 	Carottes râpées vinaigrette au citron 
Saucisse VPF aux choux (Sans porc : saucisse de volaille)	Pot au feu VBF 	Poulet rôti (haut de cuisse) VF	Filet de poisson Bas-que	Dahl de lentilles corail 
Pommes de terre vapeur 	Carottes, poireaux, rutabaga 	Haricots verts 	Duo de sarrasin et boulgour 	Riz et brocolis 
Riz au lait de Pluherlin 	Fromage 		Cantal	Brie
Orange 	Fruit 	Fromage blanc granola 	Fruit 	Purée de pommes 

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Sous réserve d'approvisionnement.

















Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 17 mars au vendredi 21 mars

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de patate douce au curry 	Salade Mexicaine (Haricots rouge, maïs, poivrons, riz) 	Chou-fleur sauce cocktail 	Carottes râpées au cumin 	Salade de chou rouge à l'orange 
Omelette 	Rôti de porc VPF (Sans porc : Poulet) 	Columbo Végé 	Hachis parmentier VBF	Poissons du jour Sauce poivrons
Fondue de poireaux et petits légumes 	Purée de pommes 		Salade verte 	Riz pilaf 
Fromage		Fromage		
Fruit 	Yaourt brassé de Pluherlin aux fruits 	Fruit 	Fruit 	Crème Rapadura maison

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio


















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 24 mars au vendredi 28 mars

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	-----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de semoule, carottes, petits pois 	Betteraves vinaigrette 	Duo de râpées (Carottes, radis) 	Endives aux pommes et raisins secs	Salade aux graines torrifiées 
Gratin de choux fleurs aux pois chiche béchamel 	Bœuf façon carbonade VBF	Poulet VF sauce forestière	Rôti de porc au jus (Sans porc : Merguez)	Filet de poissons
	Coquille 	Riz pilaf 	Haricots blancs 	Carottes et pommes de terre vapeur 
				Fromage 
Fruit 	Purée de pommes à la cannelle 	Yaourt brassé nature 	Crème vanille maison 	Fruit 

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio














Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 31 mars au vendredi 4 avril

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 	Céleri rémoulade 	Pamplemousse 	Soupe aux choux	Carottes râpées vinaigrette à l'orange 
Sauté de porc VPF à la moutarde (Sans porc : haché de veau)	Sauté de poulet VF à l'ancienne	Filet de poisson au curry	Tajine à l'orientale	Rôti de bœuf VBF
	Potatoes 	Lentilles 	Semoule, pois chiche, navets, carottes) 	Petits pois 
Fromage			Tome au fenugrec	
Fruit	Yaourt de Pluherlin brassé fruit 	Fromage blanc 	Fruit	Far Breton 

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio



















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 7 avril au vendredi 11 avril

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives au noix 	Salade de riz 	Rillettes de poisson	Chou-fleur vinaigrette au curry 	Salade verte aux graines torréfiées 
Chipolatas VPF (Sans porc : saucisse de volaille)	Goulash de bœuf VBF au paprika	Emincé de dinde VF mariné	Filet de poisson meunière sauce tartare maïsons	Poêlée de légumes au boulgour et haricots rouge 
Purée de pomme de terre 	Haricots verts 	Trio de légumes 	Potatoes 	
	Fromage 		Fromage 	Fromage 
Yaourt de Pluherlin aux fruit 	Fruit 	Crème maison au caramel	Fruit 	Purée de pommes à la cannelle 

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.
















Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 14 avril au vendredi 20 avril

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc et em- 	Carottes et radis râpées à l'asiatique 	Betterave vinaigrette 	Terrine de campagne	Pamplemousse 
Emincé de volaille VF au jus	Bœuf bourguignon VBF	Dahl de lentilles corail	Tortilla	Filet de poisson sauce armoricaine
Petits pois à la Française 	Purée de céleri 	Riz 	Salade verte 	Semoule au sarrasin 
	Fromage 		Fromage 	
Fromage blanc nature 	Fruit 	Crème au chocolat 	Fruit 	Pâtisserie maison

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio