



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 21 avril au 25 avril vendredi

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Lundi de Pâques				LUNE ROUSSE
	Betteraves vinaigrette 	Salade de radis 	Salade de pomme de terre 	Carottes râpées aux graines de sarrasin 
	Riz cantonnais 	Sauté de volaille VF au curry	Filet de poisson Citron	Galette saucisse* VPF
		Carottes 	Épinard à la crème 	
	Fromage blanc de Pluherlin au coulis de fruits 		Tome Ty Bizien (Noyal Muzillac) 	
		Far aux pruneaux 	Fruit 	Crêpe au chocolat

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

*Pour les repas sans porc
 remplacer par saucisse de volaille

La tome Ty Bizien est au lait cru. Pour les maternelles il est remplacé par un fromage pasteurisé selon arrivage