





























MARS

MENUS du restaurant scolaire du 13/03/2023 au 17/03/2023


Lundi 13 Mars 2023	Mardi 14 Mars 2023	Jeudi 16 Mars 2023	Vendredi 17 Mars 2023
Salade de pâtes biologiques au poulet   	Mais vinaigrette 	Lasagne végétarienne  	Coleslaw 
Choux de Bruxelles aux sésames 	Lentilles vertes   	Salade verte	Riz biologique Pilaf   
Roti de porc aux pruneaux   	Haché de veau 	Kiri biologique  	Encornets à la crème  
Clémentine  	Tartelette aux fruits de saison 	Beignets aux chocolats	Yaourt aux fruits

Nos menus sont susceptibles de changer afin d'éviter le gaspillage alimentaire

Notre pain est cuit sur place et issu de farine Label rouge 

 FAIT MAISON

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 PRODUIT 100% LOCAL (-50km)

 PRODUIT EN BRETAGNE

 BLEU BLANC CŒUR

 PLAT VEGETARIEN

 AOP

 LABEL ROUGE

 ORIGINE FRANCE