

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 25 Février au 1^{er} Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Potage	Betteraves Sauce au Fromage Blanc	Feuilleté au fromage	
Plat	 Hachis parmentier	Gratin de la mer	Boulette d'agneau	Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Salade verte	Pâtes (semi-complètes) 	Semoule (semi-complète)   Et carottes au miel	Haricots Verts  Fromage 
Produit laitier	Compote de poire 	Fruit de saison 	Crème dessert	Fruit de saison
Dessert				

Semaine du 04 au 08 Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Terrine de campagne	  Salade colorée		 Potage 
Plat	Poisson frais  Sauce tomate	 Poulet	 Sauté de bœuf en sauce	 Gratin de pâtes à la parisienne
Accompagnement	Riz (semi-complet) 	Frites	Semoule (semi-complète) 	
Produit laitier	Fruit de saison 	 Gâteau de carnaval	Fromage 	Yaourt bio 
Dessert			Fruit de saison	

■ Produits Bio : 
 ■ Produit Local (Bretagne) : 
 ■ Plat Fait Maison : 
 ■ Poisson Frais : 
 ■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur : 

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 11 au 15 Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté à la bolognaise	 Potage	Carottes rappées 	
Plat	 Parmentier de poisson	Jambalaya (poulet et chorizo)	Cordon bleu	 Porc curry-coco 
Accompagnement	Salade	Riz (semi-complet) 	 Gratin de chou-fleur	Pâtes (semi-complètes)
Produit laitier		Fromage blanc 	Flamby 	Fromage 
Dessert	Fruit de saison 	sur lit de compote		Fruit de saison

Semaine du 18 au 22 Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Rilette	 Potage 	Betterave 
Plat	Pâtes (semi-complètes)  Bolognaises Veggie	 Poisson frais  Sauce veloutée	 Sauté de dinde  Sauce moutarde	Chipolata 
Accompagnement		Pommes de terre au four	Petits pois aux lardons 	Ratatouille
Produit laitier	Fromage 			Yaourt 
Dessert	Fruit de saison	Liégeois vanille -caramel	Fruit de saison 	

■ Produits Bio :



■ Produit Local (Bretagne) :



■ Plat Fait Maison :



■ Poisson Frais :



■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur :



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE - MESLAN

Menus validés en Commission
Restauration Scolaire

Semaine du 25 au 29 Mars

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade composée (Tomate/Emmental)		 Potage  (Tomate/vermicelle)
Plat	Poisson meunière	Sauté de porc au mie, 	 Paëlla	 Bœuf en sauce
Accompagnement	Pâtes (semi-complètes) 	 Carottes braisées 	Riz (semi-complet) 	Haricot beurre
Produit laitier		Crème dessert 	Fromage 	Yaourt 
Dessert	Fruit de saison 		Abricots en sirop	

Semaine du 1^{er} au 5 Avril

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre	 Potage	Rosette	
Plat	Poisson frais  Sauce aux lardons	Saucisse fumée	Sauté de dinde  Sauce forestière	 Boulette de bœuf Sauce tomate
Accompagnement	 Riz pilaf (semi-complet) 	Mogettes à la tomate	Pâtes (semi-complètes) 	Pommes de terre au four
Produit laitier	Fromage blanc 	Yaourt 	Fruit 	Fromage 
Dessert				Compote de poire

■ Produits Bio : 
 ■ Produit Local (Bretagne) : 
 ■ Plat Fait Maison : 
 ■ Poisson Frais : 
 ■ Porc labellisé Bleu Blanc Cœur : 