












RESTAURANT SCOLAIRE - TREMEVEN

Semaine n°01 : du 3 au 7 Janvier 2022

EPIPHANIE









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette 	Potage de légumes vermicelles		Chou rouge vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes à la bolognaise 	Dahl de lentille corail 		Escalope de poulet	Blanquette de colin, aux champignons et carottes 
	***	Riz 		Petits pois carottes	Semoule 
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Cantal 		Fromage frais au sel de Guérande	
DESSERT	Clémentines	Smoothie pomme poire		Galette des rois 	Yaourt nature




TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES


P.A. n°4

Semaine n°02 : du 10 au 14 Janvier 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage Parmentier	Carottes râpées 		Pâté de campagne et cornichons	Chou chinois, fromage blanc ciboulette 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette 	Sauté de bœuf 		Filet de colin beurre au citron 	Saucisse de Toulouse 
	Frites	Pommes de terre vapeur		Purée de potiron	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER				Saint Paulin	
DESSERT	Pomme	Compote		Glace	Yaourt 

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

 Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

 Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE - TREMEVEN

Semaine n°03 : du 17 au 21 Janvier 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte mimosa (salade verte, œuf dur, persil)	Salade d'endives mimolette		Soupe tomate vermicelles	Carottes râpées au maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous de légumes aux pois chiches,	Hachis Parmentier		Emincé de dinde au curry	Filet de colin sauce aux crustacés
	Semoule	***		Gratin de chou-fleur	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Rondelé nature			Emmental râpé	Gouda
DESSERT	Mousse au chocolat	Clémentines		Gâteau au yaourt	Poire

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°04 : du 24 au 28 Janvier 2022

La montagne - La Savoie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte, pomme, emmental et maïs	Velouté de lentilles corail		Chou blanc BIO vinaigrette au miel	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boeuf Bourguignon	Nuggets de blé		Raclette	Filet de poisson coco curry
	Coquillettes	Purée de carottes		Jambon - saucisson ail et rosette	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Petit fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé			Edam
DESSERT	Flan nappé caramel			Muffin à la myrtille	Banane

P.A. n°2

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable











UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE - TREMEVEN

Semaine n°05 : du 31 Janvier au 4 Février 2022

CHANDELEUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage	Chou chinois à la coriandre		Toast aux oignons tomate	Betteraves rouges mimolette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron 	Sauté de porc au caramel 		Filet de colin sauce nantua 	Omelette 
PRODUIT LAITIER		Ril pilaf 		Haricots beurre	Pâtes
DESSERT	Orange	Pont l'Evêque 		Emmental	Compote
		Mousse coco aux pépites de chocolat		Crêpe de la chandeleur 	

P.A. n°3



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°06 : du 7 au 11 Février 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	<h2>Bonnes vacances !!!</h2>				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°4

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

LOCAL

Le picto Local indique un produit issu du terroir de proximité entre le producteur et notre cuisine.



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES