Restaurant scolaire- Trémeven

Semaine n°35 : du 29 Août au 2 Septembre 2022

C'est la rentrée !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE				Melon	Salade de tomate et maïs
PLAT & ACCOMPAGNEMENT				Jambon	Coquillettes
				Frites	À la bolognaise
PRODUIT LAITIER				Glace	Emmental râpé
DESSERT				Pêche	Yaourt nature sucré

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°36 : du 5 au 9 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte mimolette	Concombre vinaigrette		Tomate basilic	Carottes râpées vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson	Escalope de dinde au curry		Semoule pois chiches, courgette à l'orientale	Sauté de bœuf sauce tomate origan
	***	Haricots verts		***	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER		Fromage blanc sucré		Camembert	Fondu président
DESSERT	Nectarine			Moelleux chocolat blanc et fraises	Prunes

P.A. n°4

BIO

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire- Trémeven

Semaine n°37 : du 12 au 16 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Melon	Betteraves vinaigrette au gouda		Pâté de foie	Rémoulade de courgettes à la mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Frittata mozzarella poivrons (VÉGÉ)	Boulettes de bœuf au thym (Viande/Œuf de France)		Filet de merlu sauce hollandaise (Pêche responsable)	Sauté de porc
	Ratatouille	Pommes campagnardes		Purée de carottes	Lentilles à la provençale
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé			Petit fromage frais ail et fines herbes	Saint Nectaire (Label rouge)
DESSERT	Madeleine	Fraises		Pomme	Entremets au chocolat

P.A. n°5

Semaine n°38 : du 19 au 23 Septembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Haricots verts vinaigrette		Salade de blé fantaisie (blé, tomate,maïs)	Salade bicolore (carotte, radis)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chili sin carne (VÉGÉ)	Sauté de bœuf		Rôti de porc au caramel	Filet de poisson à la basquaise (Pêche responsable)
	(Riz,haricot rouge,oignon, tomate,poivron, ail, cumin, paprika)	Penne à la milanaise		Petits pois cuisinés	Semoule
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré			Cotentin	Cantal (Label rouge)
DESSERT		Prunes		Œufs au lait	Purée pomme quetsche

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

BIO

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire- Trémeven

Semaine n°39 : du 26 au 30 Septembre 2022

La Jordanie

Voyage gourmand des 7 Merveilles du Monde

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte	Taboulé		Concombre à la menthe	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise	Tajine de poulet aux raisins secs et miel		Falafels (Végé)	Filet de colin sauce aux agrumes
	***	Haricots beurre		Courgettes colorées	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé	Yaourt aromatisé		Brie	Mimolette
DESSERT	Fromage blanc stracciatella et banane	Kiwi		Basboussa	Pomme / salade de fruits frais

P.A. n°2

Semaine n°40 : du 3 au 7 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Tomate vinaigrette	Crêpe au fromage		Coquillettes au basilic	Œuf dur mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Chipolatas	Sauté de bœuf marengo		Poisson pané	Carré aux pois chiches et légumes à la provençale (Végé)
	Purée de pommes de terre	Carottes braisées		Epinards à la crème et pommes de terre	Pêle mêle provençal
PRODUIT LAITIER		Brie		Yaourt aromatisé	Edam
DESSERT	Milk shake à la poire et vanille	Banane		Pomme	Kiwi

P.A. n°3

Bio

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur — Végé Plat végétarien — Label rouge — Viande/Œuf de France — Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire- Trémeven

Semaine n°41 : du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : Balade automnale et légumes oubliés

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté butternut	Carotte et radis blanc en rémoulade		Chou rouge aux noix	Pâté forestier
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis parmentier	Penne et crémeux de lentilles corail et potiron (Végé)		Rôti de porc aux fruits d'automne	Blanquette de colin
	***	***		Haricots beurre	Carottes et panais
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Pont l'Evèque		Gouda	Mimolette
DESSERT	Poire	Fromage blanc à la crème de marrons		Moelleux au chocolat et au potiron	Smoothie pomme potimarron orange

P.A. n°4

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°42 : du 17 au 21 Octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade mêlée	Velouté de légumes à la thaï		Salade de blé fantaisie	Betterave à la menthe
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonnaise (Végé)	Rôti de bœuf		Filet de colin sauce citron	Croque Monsieur
	***	Tortis		Purée de brocolis	***
PRODUIT LAITIER	Emmental	Yaourt aromatisé		Carré fromager	Fondu président
DESSERT	Crème à la vanille et éclats de spéculoos	Pomme		Banane	Kiwi

P.A. n°5

Bio

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

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

Menu validé en commission menu

Bleu Blanc Cœur | Végé Plat végétarien | Label rouge | Viande/Œuf de France | Pêche responsable

Ces menus sont susceptibles d'être modifés selon nos approvisionnements

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES