RESTAURANT SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°01 : du 2 au 6 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave vinaigrette		Salade verte mimosa	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Couscous de légumes aux pois chiches (VÉGÉ)		Hachis parmentier	Blanquette de poisson
		Semoule		Emmental râpé	Riz créole
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé		Saint Nectaire	Gouda
DESSERT		Clémentine		Galette des rois	Compote tous fruits

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade verte mimosa: Salade verte, œuf dur, persil
Salade fantaisie: céleri, pomme, raisin

Semaine n°02 : du 9 au 13 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage oriental	Chou rouge vinaigrette		Salade fantaisie	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Falafel de blé (VÉGÉ)	Bœuf bourguignon		Emincé de poulet sauce suprême	Curry de poisson au lait de coco
	Purée de carottes	Coquillettes		Haricots verts	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	***		***	Edam
DESSERT		Crème anglaise		Riz au lait vanillé	Orange

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 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.

LOCAL

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

Menu validé en commission menu

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°03 : du 16 au 20 Janvier 2023

La Chine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Feuilleté au fromage			Chou chinois à la coriandre	Potage de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron	Colin meunière		Sauté de porc au caramel	Chili sin carne (VÉGÉ)
	***	Pommes de terre et épinard à la béchamel		Carottes bâtonnets braisées aux oignons	Riz
PRODUIT LAITIER	***	Tomme blanche		Emmental	Yaourt nature sucré
DESSERT	Pomme	Banane		Moelleux coco	***

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Poêlée de légumes: haricots verts, carottes, navets

Semaine n°04 : du 23 au 27 Janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves ciboulette et mimolette	Toast au chèvre		Potage de légumes	Carotte rapée vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Marmite de poisson	Sauté de dinde à la crème		Lasagne à l'indienne (VÉGÉ)	Rôti de bœuf sauce tartare
	Semoule	Poêlée de légumes		***	Frites
PRODUIT LAITIER	***	***		Fraidou	***
DESSERT	Kiwi	Clafoutis aux pommes		Poire	Glace

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 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.

LOCAL

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

Menu validé en commission menu

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

Ansamble — UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE TREMEVEN

Voyage gourmand des 7 Merveilles du Monde

Le Brésil

MON SUPER RESTO

Semaine n°05 : du 30 Janvier au 3 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage au potiron	Salade verte, croûtons et mimolette		Céleri rémoulade	Salade brésilienne
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Saucisse		Goulash de bœuf	Moqueca de poisson
	Penne à la milanaise	Haricots blancs à la tomate		Haricots beurre	Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	***		Edam	Coulommiers
DESSERT	***	Fromage blanc poire et copeaux de chocolat		Crêpe au chocolat	Purée pomme ananas

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade brésilienne : carotte, noix de coco
Salade de pâtes au paprika: pâtes, surimi, mayonnaise, basilic, olives

Semaine n°06 : du 6 au 10 Février 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes	Rémoulade de radis blancs		Salade de pâtes au paprika	Chou rouge vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulette de bœuf à l'aigre douce	Parmentier lentilles corail (VÉGÉ)		Rôti de porc au jus	Filet de colin sauce aux agrumes
	Semoule	***		Carottes à la crème	Blé
PRODUIT LAITIER	***	Gouda		Fondu président	Cantal
DESSERT	Poire	Œufs au lait		Banane	Purée de pommes

P.A. n°1

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

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.

LOCAL

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

Menu validé en commission menu

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

Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

RESTAURANT SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°09 : du 27 Février au 03 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes		Velouté de légumes à la thaï	Céleri rémoulade
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson	Emincé de dinde au curry		Penne au crémeux pois chiches VÉGÉ	Sauté de bœuf aux oignons
	***	Chou-fleu et chou romanesco		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Saint Paulin		Fraidou	Brie
DESSERT	Kiwi	Far breton		Poire	Yaourt aromatisé

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°2