

# RESTAURANT SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°09 : du 27 Février au 3 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 chiche	Sauté de bœuf aux oignons
	***	Chou-fleur et chou romanesco		***	Riz créole
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Saint Paulin		Fraidou	Brie
DESSERT	Kiwi	Far breton	Poire	Yaourt aromatisé	

P.A. n°4

Semaine n°10 : du 6 au 10 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette au cassis	Potage crécy		Pâté de campagne	Salade mêlée (Salade,maïs, croûtons)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Frittata oignons cheddar	Boulettes de bœuf sauce Liégeoise		Filet de colin beurre au citron	Sauté de porc
	Petits pois cuisinés	Semoule		Carottes braisées	Haricots blancs à la sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Emmental		Petit fromage frais ail et fines herbes	Camembert
DESSERT	Madeleine	Poire	Pomme	Mousse au chocolat	

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°11 : du 13 au 17 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (Céleri, pomme)	Carottes râpées vinaigrette		Betteraves rouge vinaigrette mimolette	Taboulé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Curry de légumes d'hiver et son riz	Pâtes papillon à la carbonara		Parmentier de bœuf et patate douce et haricots rouges	Filet de colin sauce safranée
	***	***		***	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Emmental râpé			Vache qui rit
DESSERT	Crème à la vanille et éclats de spéculoos	Purée pomme raisins secs		Moelleux amande façon Torta de Cielo	Banane

P.A. n°1

Semaine n°12 : du 20 au 24 Mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade aux deux fromages	Salade des Incas (Riz, carotte, maïs)		Chou blanc sauce fromage blanc	Salade verte, maïs, croûtons
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de bœuf à la tomate	Pizza végétarienne		Sauté de dinde à la crème	Couscous de poisson
	Purée de pommes de terre	***		Carottes braisées	***
PRODUIT LAITIER	***	Yaourt aromatisé		***	Gouda
DESSERT	Milk shake banane chocolat	***		Moelleux façon pain d'épices	Kiwi

P.A. n°2

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.



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°13 : du 27 au 31 Mars 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore	Œuf dur mayonnaise		Crêpe au fromage	Toast tomate oignons emmental
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de porc au caramel	Farfalles et crémeux de lentilles corail		Goulash de bœuf	Parmentier crécy de poisson
	Riz pilaf	***		Haricots beurre	***
PRODUIT LAITIERS	***	Saint Nectaire		Edam	Yaourt nature sucré
DESSERT	Entremet vanille	Salade de fruits frais	Banane	***	

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°3

Semaine n°14 : du 3 au 7 Avril 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette	Concombre vinaigrette		Radis sauce fromage blanc	Salade Iceberg croûtons, maïs aux agrumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pâtes à la bolognaise	Tajine de légumes aux fruits secs		Emincé de dinde au curcuma	Paëlla au poisson
	***	Boulgour		Mitonnée de légumes	***
PRODUIT LAITIERS	Carré fromager	***		Fraidou	Emmental
DESSERT	Pomme	Fromage blanc au coulis de fraise	Fondant au chocolat	Purée de pomme	

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°4



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°15 : du 10 au 14 Avril 2023

Lundi de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Céleri rémoulade		Semoule fantaisie (Semoule, tomate, maïs)	Salade verte
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Omelette 		Colin pané et citron	Hamburger
PRODUIT LAITIER		Farfalles à la sauce tomate		Purée de brocolis	Frites
DESSERT		Saint Paulin		***	***
		Pore		Crème au chocolat	Glace



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES