CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°02 : du 8 au 12 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge vinaigrette (BIO)	Céleri rémoulade		Friand fromage	Potage de légumes (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de poisson au potiron	Sauté de dinde à la crème		Tajine de légumes aux pois chiches (VÉGÉ)	Sauté de bœuf aux poivrons
	***	Carottes braisées (BIO)		Semoule (BIO)	Frites
PRODUIT LAITIER	Saint Morêt (BIO)	Saint Paulin			Brie
DESSERT	Clémentines	Fromage blanc vanillé		Galette des Rois	Kiwi

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°4

Semaine n°03 : du 15 au 19 Janvier 2024

LE JAPON

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Semoule fantaisie (semoule, tomate, maïs) (BIO)	Salade aux deux fromages		Carotte BIO radis blanc vinaigrette au citron vert	Pâté de foie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Frittata oignons cheddar (œuf bio) (VÉGÉ)	Pâtes à la bolognaise		Emincé de poulet teriyaki	Colin meunière
	Haricots verts	***		Riz pilaf (BIO)	Pommes de terre et épinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré			Edam	
DESSERT		Fromage blanc au coulis de fraise		Kasutera	Banane (BIO)

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.

P.A. n°5

Menu validé en commission menu

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°04 : du 22 au 26 Janvier 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Potage de légumes (BIO)	Salade fantaisie (Céleri, pomme, raisin)		Salade de riz poivron maïs (BIO)	Salade coleslaw (carotte et chou blanc BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Penne façon carbonara (VÉGÉ)		Gratin de chou-fleur à la parisienne	Filet de colin sauce américaine
	Purée de pommes de terre	***		***	Blé (BIO)
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental râpé		Rondelé nature	Cantal
DESSERT		Entremets vanille (BIO)		Orange	Purée pomme ananas

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°05 : du 29 Janvier au 2 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté de lentilles corail	Betteraves rouge		Carottes râpées ciboulette	Salade mêlée (salade, maïs, croûtons)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bouchée de blé panée (VÉGÉ)	Goulash de bœuf		Mijoté de saucisse au potiron	Filet de colin sauce citron
	Petits pois cuisinés	Semoule (BIO)		Riz créole (BIO)	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits			Camembert	Emmental (BIO)
DESSERT		Milk shake banane chocolat		Pomme	Crêpe au chocolat de la Chandeleur

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°06 : du 5 au 9 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie (céleri, pomme, raisin)	Tartine à la tomate		Taboulé au **BOULGOUR** BIO libanais	**Potage de légumes** BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poisson pané	Bœuf façon bourguigr		Emincé de poulet à la crème	**Parmentier de lentilles à la patate douce** VÉGÉ
	Riz	**Carottes braisées** BIO		Chou fleur et chou romanesco	***
PRODUIT LAITIER		Emmental râpé		Yaourt nature sucré	Tomme grise
DESSERT	Crème au chocolat (lait Bio)	Banane			Poire

P.A. n°3

Semaine n°07 : du 12 au 16 Février 2024

Nouvel an Chinois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	**Carottes** BIO râpées vinaigrette mangue coriandre	Céleri au fromage blanc citron aneth		Potage au potiron	**Chou blanc vinaigrette** BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet au caramel	Blanquette de colin sauce curcuma		Couscous de légumes aux pois chiches VÉGÉ	**Spaghetti** Bio à la bolognaise
	Riz pilaf BIO	Haricots beurre		**Semoule** BIO	***
PRODUIT LAITIER	Gouda			Camembert	Emmental râpé
DESSERT	Mousse au chocolat	**Beignet de Mardi Gras**		Orange	Purée pomme vanille

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

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

CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°08 : du 19 au 23 Février 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Velouté à la patate douche et curry	Chou rouge vinaigrette (BIO)		Coquillettes Bio au basilic	Duo d'hiver vinaigrette agrume (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Riz à la cantonnaise (BIO)	Parmentier de bœuf		Beignets de poisson	Rôti de porc au jus
	***	***		Trio de légumes	Haricots blancs à la sauce tomate
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Fondu président		Saint-Paulin	Brie
DESSERT		Banane		Gâteau au chocolat maison	Crème au caramel (lait, sucre, œuf BIO)

P.A. n°5

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°09 : du 26 Février au 1er Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bonnes vacances !				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement

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