CANTINE SCOLAIRE TREMEVEN

Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Bonne rentrée !				
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

P.A. n°2

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de pommes de terre, poireaux et carottes (BIO)		Tartine béchamel emmental	Salade des incas, *riz-carotte- maïs* (persil non bio) (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pois chiches et carottes au curcuma (VÉGÉ)	Penne rigate (BIO)		Goulash de bœuf	Poisson pané et citron
	Semoule (BIO)	À la carbonara		Haricots beurre	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Tomme blanche	Vache qui rit			Fromage blanc (BIO)
DESSERT	Banane	Flan nappé caramel		Salade de fruits	

P.A. n°3

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

EN ROUTE POUR LES SPORTS OLYMPIQUES

Semaine n°12 : du 18 au 22 Mars 2024

CANADA

MON SUPER RESTO

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore *(pâtes tricolores, poivron)*	Betteraves bio, mimolette (BIO)		Salade de chou crémeuse, emmental	Carottes râpées vinaigrette (BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de dinde à l'estragon	Dahl de lentilles corail et riz bio *(épices non bio)* (BIO) (VÉGÉ)		Pâté chinois Québécois	Filet de colin sauce aux crustacés
	Petits pois cuisinés	***		***	Blé (BIO)
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Camembert			Gouda
DESSERT	Orange (BIO)	Cocktail de fruits		Banana bread du Hockeyeur	Purée de pommes

P.A. n°4

Semaine n°13 : du 25 au 29 Mars 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte à la mimolette	Houmous au haricot rouge et betteraves sur toast		Chou-fleur à la Grecque	Semoule fantaisie *(semoule-tomate-maïs)*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf à la tomate	Omelette (BIO)		Saucisse de Toulouse	Colin meunière
	Farfalles	Haricots verts		Purée de pommes de terre	Carottes braisées (BIO)
PRODUIT LAITIER		Brie			Yaourt nature sucré
DESSERT	Milk shake exotique	Pomme		Banane (BIO)	

P.A. n°5

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°14 : du 1er au 5 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI PÂQUES	VENDREDI
ENTRÉE		Betterave bio, mimolette, vinaigrette (Bio)		Carottes Bio râpées vinaigrette au miel et curry (Bio)	Salade mêlée *(salade-maïs-croûtons)*
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Spaghetti Bio, bolognaise de lentilles (Bio)		Sauté de bœuf marengo	Blanquette de poisson
		*** (Végé)		Mitonnée de légumes	Riz créole (Bio)
PRODUIT LAITIER				Petit fromage frais ail et fines herbes	Gouda
DESSERT		Poire		**Choux chantilly maison**	Purée de pommes

P.A. n°1

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°15 : du 8 au 12 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade fantaisie *(céleri-pomme-raisin)*	Salade de riz, radis et concombre (Bio)		Pancakes emmental maison	Concombre ciboulette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Boulettes de bœuf à l'aigre douce	Carré de haricots blancs et blé à la provençale		Tajine de poulet aux raisins secs et miel	Parmentier de poisson
	Semoule (Bio)	Haricots verts		Carottes braisées (Bio)	
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé			Mimolette
DESSERT	Pomme			Smoothie pomme orange betterave	Kiwi

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

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°16 : du 15 au 19 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade bicolore (carottes et radis) BIO	Accras de légumes maison		Taboulé Bio (menthe citron non BIO) BIO	Salade verte mimosa (salade verte, œuf dur, persil)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Rôti de porc à la normande BLEU BLANC CŒUR	Gratin de courgettes au bœuf		Beignets de poisson	Chili sin carne (haricot rouge, oignon, tomate, poivron, ail, cumin, paprika) VÉGÉ
	Tortis BIO	***		Poêlée de légumes (haricots verts carottes navets)	Riz BIO
	Tomme blanche	Fondu président		Fromage frais sucré	Vache qui rit
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fraises	Banane BIO		Poire	Purée de pommes

P.A. n°3

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Semaine n°17 : du 22 au 26 Avril 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
					BIO
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Pomme	Flan vanille	Orange	Clafoutis aux poires	Banane BIO

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