

Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire par :

- **Christine** (chef de Cuisine)
- **Corinne** (notre « pâtissière » en chef)
- **Guylène** (aide de cuisine)

Origine des viandes :

Toutes les viandes servies sur ce restaurant sont cuisinées à partir de viande provenant d'animaux :

Viande bovine (race à viande) :



Nés, élevés et abattus : en France

Viande porcine d'origine (Bleu Blanc Cœur) :



Nés, élevés et abattus : en France

Viande de volaille :

Nés, élevés et abattus : en France

Poulet : label rouge



Nos fournisseurs locaux et/ ou bio :


- La boulangerie de Montreuil Le Gast
- Le P'tit Gallo
- La ferme du Coucou
- La ferme Gabillard
- La ferme de La Moltais
- Terres de sources*



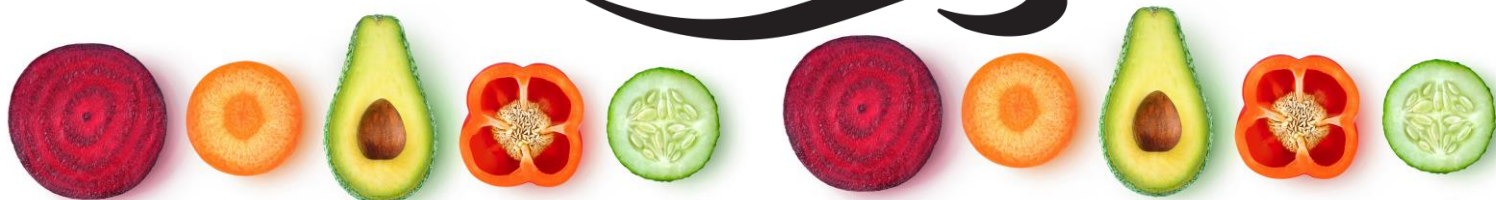
Le bio au restaurant scolaire :

- Les œufs, Les produits laitiers (yaourts, fromage blanc...), Les pommes de terre, Les pommes, Les betteraves, La salade verte, les pâtes, le riz, le boulgour...



* *Terres de sources* : Initiée par Eau du Bassin Rennais, Terres de Sources soutient et encourage les bonnes pratiques des agriculteurs locaux qui se sont engagés à agir pour l'environnement et la protection de l'eau potable avec un mode de production plus vertueux pour les ressources en eau.

LUNDI	Melon Colombo de bœuf Semoule ½ complète bio Yaourt bio
MARDI	Poisson curry coco Mélange de céréales / julienne de légumes bio Brie Fruit de saison
MERCREDI	Salade piémontaise (PdeT bio) Escalope à la crème Haricots plats d'Espagne Crème caramel bio
JEUDI	Carottes râpées bio Sauté de porc Frites Fromage blanc bio au miel
VENDREDI 	Parmentier végétal (égréné de pois) Salade verte bio Fromage local Fruit de saison

Bon appétit !



Du 2 au 6 octobre 2023

LUNDI	Sauté de volaille au curry Boulgour bio Tome de la Moltais Fruit de saison
MARDI	Terrine de campagne (Terres de sources*) Poisson meunière Petits pois /carottes bio Fruit de saison
MERCREDI	Poisson en croûte de chorizo Riz bio & sa fondue de poireaux bio Brie Gâteau magique de Corinne
JEUDI  RÉGION Nord-Pas de Calais	<i>Flamiche picarde</i> <i>Carbonade flamande</i> <i>Frites</i> <i>Mousse choc'noir /spéculos de ch'Corinne</i>
VENDREDI 	Duo de carottes & radis noirs bio râpés Gratin de pâtes bio aux légumes bio / mozzarella & sa salade verte bio Yaourt sucré bio

Bon appétit !



Du 9 au 13 octobre 2023

Lundi : Côte d'azur



Salade niçoise
Calamars à la provençale
Boulgour bio
Fruit de saison

Mardi : Corse



Lasagnes blettes / fromage (type brocciou)
Salade verte bio
Tome au fenugrec
Moelleux à la farine de châtaignes

Pain spécial

Mercredi : Auvergne



Salade bleu / poires vgette à la noisette
Blanc de volaille sauce cantal
Haricots verts bio
Pompe (gâteau) **aux pommes bio**

Jeudi : Animation



Duo carotte céleri bio
Sauté de porc bio au caramel
Purée de courge bleue de Hongrie bio
Glace chocolat bio

Vendredi : Bretagne



Rillettes de sardines
Galette bio jambon fromage
Salade verte bio
Crêpe bio au sucre

Pain spécial



La semaine du goût

Du 16 au 20 octobre 2023

LUNDI

Jambalaya de volaille
& son riz pilaf bio
Tome local bio
Fruit de saison

MARDI



Betteraves aux pommes bio
Omelette bio au fromage
Frites / salade verte bio
Fruit de saison

MERCREDI

Salade d'endives fromagère aux noix
Saucisse grillée
Lentilles vertes bio
Mousse de fromage blanc au coulis

JEUDI

Poisson beurre citron
Purée de carottes / potimarron bio
Saint nectaire
Brownie au chocolat

VENDREDI



Salade coleslaw (carottes, chou blanc)
Pâtes bio à la carbonara
Salade verte bio
Fruit de saison

Bon appétit !



Du 23 au 27 octobre 2023

LUNDI

Salade de **pommes de terre bio** au thon
Rôti de dinde au jus
Haricots verts bio
Fruit de saison bio

MARDI

Toast au chèvre
Poisson meunière
Carottes vichy bio
Yaourt sucré bio

MERCREDI

Salade d'automne (salade croutons noix fromage pomme)
Sauté de porc au miel
Boulgour bio aux petits légumes
Mousse au chocolat maison

JEUDI



Potage de légumes bio
Pizza à l'égréné de pois bio / mozzarella
Salade verte bio
Fromage blanc bio

VENDREDI

Steak haché
Gratin de choux fleurs brocolis
Fromage bio
Gâteau neige à la fleur d'oranger

Bon appétit !



LUNDI

Nuggets de poulet maison
Frites de patates douces maison
Emmental
Compote bio / biscuit

MARDI

Saucisson à l'ail
Cocotte de poisson au curry
Riz créole bio / julienne de légumes
Yaourt sucré bio

MERCREDI

Féié



JEUDI

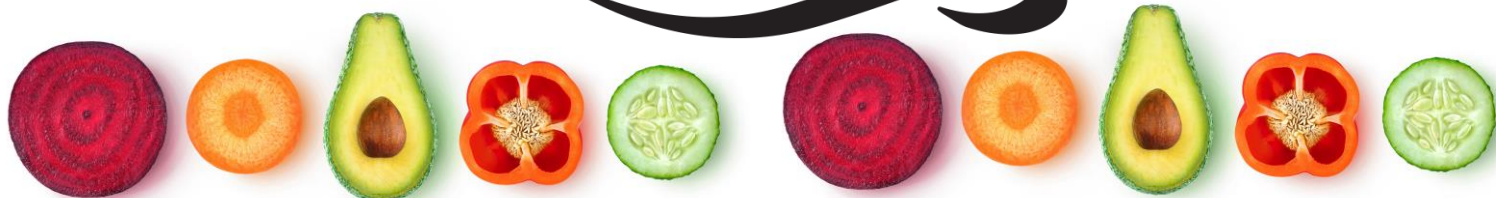
Potage de légumes bio
Pâtes bio à la bolognaise
Salade verte bio
Entremets chocolat

VENDREDI




Salade de lentilles vertes bio
Omelette bio au fromage
Salade verte bio
Tarte au potiron

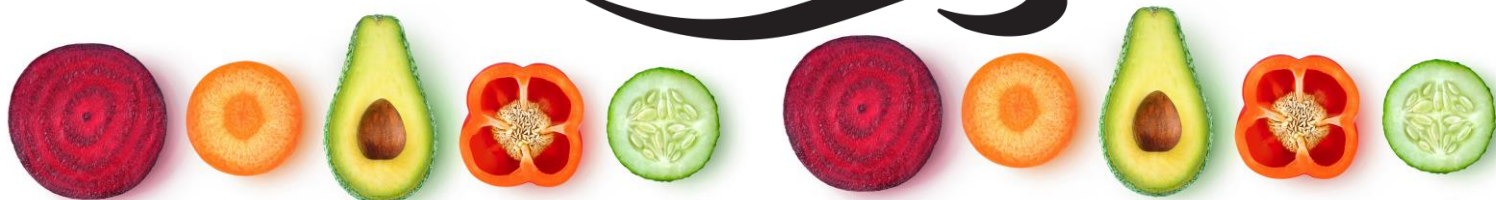
Bon appétit !



Du 6 au 10 novembre 2023

LUNDI	Bœuf bourguignon Pâtes bio Tome local bio Entremets vanille
MARDI	Pâté de foie Tajine de poisson aux épices douces Semoule ½ complète bio Fruit de saison
MERCREDI	Velouté de potimarron bio Palette de porc caramélisée Poêlée de légumes bio sautés Crumble aux pommes bio
JEUDI 	Parmentier de lentilles vertes bio Salade verte bio Morbier Fruit de saison
VENDREDI	Duo carottes / radis noirs bio Poulet vallée d'Auge Riz bio aux champignons Fromage blanc bio à la crème de marrons

Bon appétit !



Du 13 au 17 novembre 2023

LUNDI



Betteraves rouges bio

Croziflette poireaux / fromage de la Moltais

Salade verte bio

Entremets chocolat bio / coco râpée

MARDI

Lasagnes saumon brocolis maison

Salade verte bio

Camembert

Fruit de saison bio

MERCREDI

Potage de légumes bio

Sauté de dinde à l'ancienne

Carottes braisées bio

Gâteau magique

JEUDI

Couscous merguez

Semoule bio / légumes couscous

Chèvre bio

Fruit de saison

VENDREDI

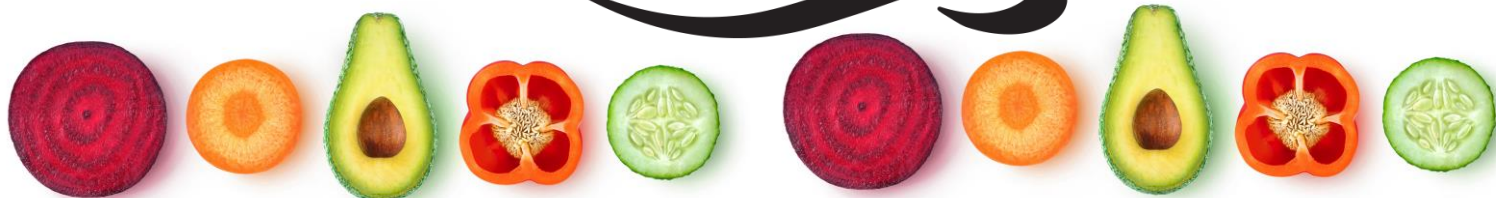
Salade de perles au thon

Émince de bœuf balsamique

Haricots verts bio

Fruit de saison

Bon appétit !



Du 20 au 24 novembre 2023

LUNDI

Blanquette de veau

Riz pilaf bio

Brie

Fruit de saison bio

MARDI

Cake au chorizo maison

Poisson sauce hollandaise

Poêlée de légumes bio

Yaourt aromatisé bio

MERCREDI

Tartine fromagère

Escalope à la crème de moutarde

Purée de patate douce

Mousse au chocolat maison

JEUDI



Potage de légumes bio

Gnocchis gratinés aux légumes / mozzarella

Salade verte bio

Fruit de saison bio

VENDREDI

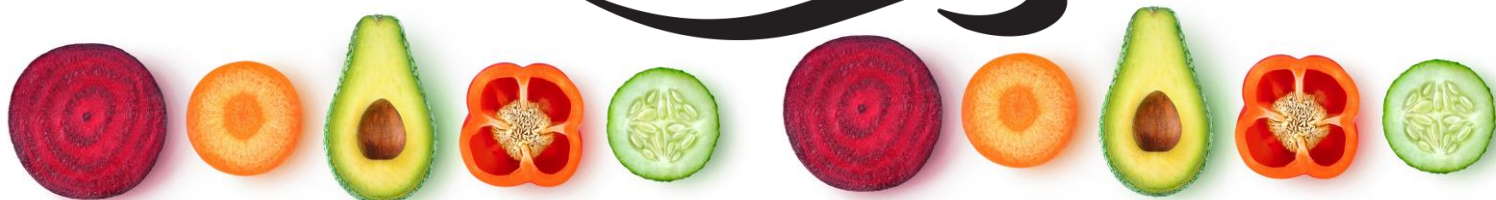
Jambon grillé

Petits pois bio à la française

Tome local bio

Muffin pomme caramel

Bon appétit !



LUNDI

Salade quinoa choux fleurs / amandes & châtaignes
Émincé de dinde au curry
Carottes bio rôties au miel
Crème dessert caramel bio / biscuit

MARDI



Soupe de pois cassés
Quiche aux légumes d'hiver bio
Salade verte bio
Yaourt sucré bio

MERCREDI

Hachis parmentier (purée bio maison)
Salade verte bio
Fromage local bio
Fruit de saison

JEUDI

Rillettes de porc
Poisson sauce à l'orange
Gratin de légumes bio (carottes, poireaux, patate douce)
Madeleine maison / crème anglaise

VENDREDI



Rougail saucisse à la réunionnaise
Riz pilaf bio
Fromage blanc vanille bio
Ananas compoté à la vanille

Bon appétit !



Du 4 au 8 décembre 2023

LUNDI



Tajine végétarien bio aux pruneaux / amandes
Semoule ½ complète bio
Tome local de la Moltais
Fruit de saison bio

MARDI

Mousse de foie
Marmite de poisson au curcuma
Légumes rôtis bio (potimarron, panais, carottes, navets)
Cake au caramel maison

MERCREDI

Potage de vermicelles
Sauté de porc
Gratin de courges bio
Crème dessert chocolat bio

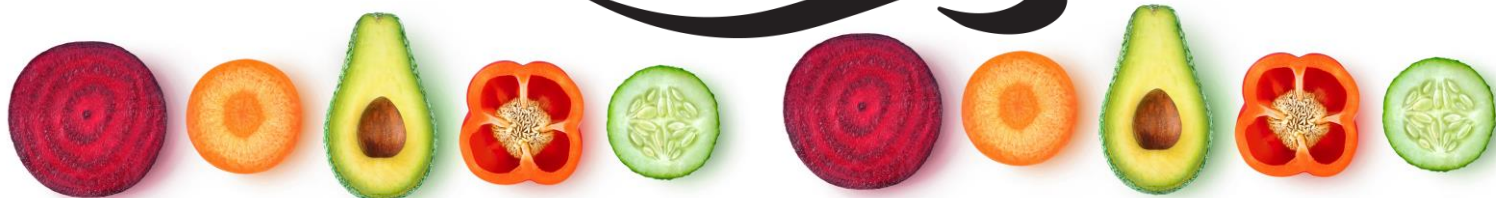
JEUDI

Céleri rémoulade aux raisins secs
Bœuf bourguignon
Pâtes bio
Fruit de saison

VENDREDI

Cuisse de poulet
Frites
Camembert
Fruit de saison

Bon appétit !



Du 11 au 15 décembre 2023

LUNDI

Salade de pâtes bio au surimi
Steak haché sauce au poivre
Duo de haricots bio
Fruit de saison bio

MARDI

Terrine de campagne local bio
Poisson sauce agrumes
Céréales gourmandes bio
Fromage blanc sucré bio

MERCREDI

Sauté de dinde à la moutarde
Gratin de choux fleurs / pommes vapeur bio
Tome local bio
Entremets vanille

JEUDI

Potage de légumes bio
Rôti de porc au jus
Purée de potimarron bio
Moelleux au citron

VENDREDI



Carottes râpées bio
Gratin de pâtes et légumes bio
Salade verte bio
Fruit de saison

Bon appétit !



Du 18 au 22 décembre 2023

LUNDI



Betteraves rouges bio

Chili sin carne

Riz bio

Ile flottante

MARDI

Potage de légumes

Poisson beurre citron

Pommes vapeur bio / épinards à la crème

Fruit de saison bio

MERCREDI

Jambon sauce charcutière

Boulgour bio

Camembert

Flan caramel

JEUDI



VENDREDI

Pâtes bio à la bolognaise

Salade verte bio

Emmental

Fruit de saison

Bon appétit !

