

Cuisine centrale de Questembert



Menus du mardi 02 au vendredi 05 septembre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates 	Melon 	Taboulé 	Salade verte 
	Omelette	Sauté de poulet VF LR 	Filet de poisson sauce citron	Parmentier de carottes aux lentilles de Sérent 
	Pomme de terre au four 	Riz aux petits légumes 	Aubergines/courgettes rôti 	
	Fromage 		Fromage 	
	Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Compote/Biscuit 	Glace

VB : Viande de bœuf Français
VP : Viande de porc Français
VF : Volaille Française
LR : Label rouge

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

*Pour les repas sans porc remplacer par :

lait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé

Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 07 au vendredi 11 septembre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade tex Mex (Haricot rouge, maïs, poivrons) 	Betterave vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	Salade de tomates et boulgour 	Salade verte 
Pilons de poulet rôti VF LR	Rôti de porc au jus VPF 	Tajine de légumes et pois chiche 	Filet de poisson 	Ravioli aux légumes 
Haricots beurre 	Purée de pommes de terre 	Semoule 	Gratin de Chou-fleur 	
Fromage		Fromage blanc		Tome de Noyal-Muzillac 
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Glace	Compote maison 

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française
LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc
remplacer par : Rôti de
dinde

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est(presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les
maternelles est au
lait pasteurisé



Menus du lundi 14 au vendredi 18 septembre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave râpé 	Taboulé 		Melon 	Torti en salade
Saucisse VPF 	Bœuf braisé VBF	Omelette 	Chili sin carné 	Filet de poisson sauce curry 
Lentilles 	Haricot vert 	Gratin de courgettes/pomme de terre 	Riz pilaf 	Carottes vapeur 
	Fromage	Fromage	Fromage	Tomme de brebis de Pluherlin 
Yaourt de Pluherlin 	Purée de pommes des vergers 	Fruit 	Pâtisserie maison 	Fruit 

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

*Pour les repas sans porc
remplacer par : Saucisse
de volaille

fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour
les maternelles est
au lait pasteurisé



Menus du lundi 21 au vendredi 25 septembre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes en rémoulade 	Salade de riz et maïs 	Salade fromagère 	Carottes râpées 	Betterave à la Russe 
Colombo de poulet VF 	Œufs florentine(épinard) 	Saucisses VPF 	Gratin de pâtes au fromage et brocolis 	Blanquette de veau VVF
Petit pois 		Chou/ pomme de terre		Duo de haricots 
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Crêpes confiture de fruit	Fromage blanc de Pluherlin coulis 	Riz au lait 

VB : Viande de bœuf Français
VP : Viande de porc Français
VF : Volaille Française
VVF : Viande de veau Français

*Pour les repas sans porc
remplacer par : Merguez

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour
les maternelles est
au lait pasteurisé

Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 28 au vendredi 02 octobre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates 	Carottes râpées à l'orange 		Betterave 	Salade verte aux graines torréfiées 
Tajine de légumes à l'orientale 	Bœuf braisé VBF	Chili sin BZH (haricot blanc, carottes) 	Filet de poissons sauce citron 	Pilons de poulet rôti VF LR 
Semoule 	Coquillettes 	Riz 	Duo de choux fleur et carottes vapeur 	Pomme de terre rôti 
	Fromage			Fromage
Crème chocolat de Pluherlin 	Crêpes caramel BS 	Purée de fruit maison 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
remplacer par : Boulette de Bœuf

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage
pour les
maternelles est
au lait
pasteurisé

Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 05 octobre au vendredi 09 octobre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette 	Salade de tomates 		Salade verte 	Betterave vinaigrette 
Sauté de porc VPF aux pruneaux d'Agen 	Rôti de bœuf VBF 	Risotto aux champignons et lardons de volaille 	Sauté de poulet VF LR au curry 	Riz Cantonais 
Carottes sauté 	Purée de potimarron 		Potatoes maison 	
Fromage		Fromage		Fromage
Fruit 	Riz au lait 	Purée de fruit 	Fromage blanc de Pluherlin 	Fruit 

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par :Boulette

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé

Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 12 octobre au vendredi 16 octobre



Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange 	Betteraves vinaigrette 	Salade verte 	Choux chinois rémoulade 	Taboulé aux légumes 
Pâtes bolognaises de lentilles 	Bœuf braisé VBF 	Lasagne végétale maison 	Sauté de porc VPF Au caramel 	Filet de poisson sauce aux algues
Emmental râpée 	Pommes de terre vapeur 		Riz 	Brunoise de légumes 
				Fromage
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Cake aux pommes 	Crème chocolat maison 	Fruit 

VPF : Viande de porc Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Haché de veau

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
 Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé