



Cuisine centrale de Questembert



## Menus du lundi 5 au vendredi 9 JANVIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc émincé sauce yaourt aux dés d'emmental et raisins secs 	Salade verte aux graines torréfiées 	Betteraves vinaigrette 	Velouté de butternut 	Carottes râpées vinaigrette 
Haut de cuisse de poulet rôti VF LR	Pâtes à la Bolognaise VBF 	Blanquette de légumes et légumineuses 	Omelette nature	Filet de poisson sauce citron
Haricots verts 	Fromage râpé 	Riz 	Poêlée de carottes et poireaux 	Pomme de terre vapeur 
			Fromage	
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Compote de pommes 	Fruit 	Fromage blanc de Pluherlin 

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

\*Pour les repas sans porc remplacer par :

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 12 au vendredi 16 JANVIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts vinaigrette 	Carottes râpées à l'orange 	Céleri rémoulade 	Potage de légumes 	Taboulé d'hiver (chou-fleur, brocolis et carottes) 
Dahl de lentilles corail 	Bœuf Bourguignon VBF 	Sauté de dinde VF LR à la crème 	Sauté de porc VPF 	Filet de poisson sauce curry
Riz 	Pâtes 	Purée de potimarron 	Flageolets 	Fondue de poireaux et pommes de terre 
	Fromage		Fromage	
Yaourt de Pluherlin 	Brioche des rois de Larré 	Fromage blanc et granola	Fruit	Crème chocolat 

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 19 au vendredi 23 JANVIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de choux Chinois à l'Asiatique	Potage de saison	Salade fromagère et poire	Rillettes de poisson	Salade Coleslaw
Emincé de poulet VF sauce teriyaki	Curry de légumes et pois chiche	Blanquette de poisson	Rôti de porc VPF au jus	Pot au feu VBF
Riz	Semoule	Pâtes torsadées	Gratin de brocolis et pomme de terre	Légumes du pot
Fromage	Fromage			
Compote	Fruit	Crème chocolat	Crème maison à la vanille	Moelleux aux pommes

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

\*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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 26 au vendredi 30 JANVIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade au curry 	Salade de pommes de terre sauce Tartare 	Salade de chou crèmeuse 	Potage 	Salade verte 
Pâtes Carbonara VPF 	Sauté de bœuf VBF 	Emincé de volaille VF au caramel	Filet de poisson	Parmentier de lentilles 
	Légumes rôti 	Boulgour 	Purée de potimarron 	
		Fromage	Fromage	
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Fromage blanc coulis 

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

\*Pour les repas sans porc remplacer par : Dés de volaille VF

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



Cuisine centrale de Questembert



## Menus du lundi 2 au vendredi 6 FEVRIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au jus de citron 	Potage Dubarry (chou-fleur) 	Betterave vinaigrette 	Salade mêlée (salade, choux rouge, orange) 	Salade verte 
Tajine de poulet VF LR aux raisins secs et au miel	Omelette 	Hachis Parmentier VBF 	Filet de poisson	Tartiflette Lardons de volailles VF
Boulgour 	Légumes rôti (poireaux, patates douces, champignon) 	Salade verte 	Riz pilaf 	
	Fromage			Compote 
Yaourt de Pluherlin 	Crêpes	Fruit 	Fromage blanc coulis 	Biscuit au sésame 

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

\*Pour les repas sans porc remplacer par :

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 9 au vendredi 13 FEVRIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives aux noix et bleu	Salade de riz (maïs, raisin sec)	Salade verte aux graines	Carottes râpées à l'orange	Potage
Saucisse VPF	Sauté de Boeuf Marengo VBF	Emincé de dinde VF LR	Gratin de chou-fleur et pomme de terre	Filet de poisson en sauce
Aux lentilles de Sérent	Haricots beurres	Légumes rôti (courge, carottes champignons)		Le potimarron
	Fromage		Yaourt aromatisé de Pluherlin	Fromage
Yaourt de Pluherlin	Purée pomme cannelle	Gâteau maison	Fruit	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 : Merguez

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

Le fromage pour les maternelles est au lait