




















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 vinai- grette 
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 poi- reaux 	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 remoulade 	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 

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 crémeuse 	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 rôtis (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 Bœuf 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) 		e de 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

*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