
























Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 03 au vendredi 07 Novembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé fantaisie 	Potage de légumes 	Betteraves à l'échalotte 	Œuf mayonnaise 	Salade verte aux graines 
Haut de cuisse de poulet rôti VF 	Bœuf Bourguignon VBF 	Tartiflette 	Brunoise de légumes à la provençale 	Filet de colin sauce citron
Carottes Vichy 	Coquillettes 	Salade verte 	Semoule 	Riz créole 
Fromage 			Fromage 	
Fruits 	Fromage blanc de Pluherlin 	Fruit 	Purée de pomme 	Yaourt de Pluherlin/ Biscuit 

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

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

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 10 au vendredi 14 novembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>FÉRIÉ</b>			
<b>Choux fleur sauce cocktail</b> 		<b>Salade de mâche</b> 		<b>Taboulé</b> 
<b>Pâtes Bolognaise VBF</b> 		<b>Sauté de dinde VF aux oignons caramélisés</b> 	<b>Rougaille saucisse VPF</b> 	<b>Filet de poisson sauce curry</b>
<b>Fromage râpé</b> 		<b>Poêlée de légumes de saison</b> 	<b>Riz</b> 	<b>Courge rôtie</b> 
			<b>Fromage</b> 	<b>Fromage</b> 
<b>Fruit</b> 		<b>Semoule au lait</b> 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Yaourt de Pluherlin</b> 

**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  
pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 17 au vendredi 21 NOVEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis en salade 	Rillettes de poisson	Coleslaw 	Velouté de butternut 	Carottes râpées au citron 
Poulet VF au paprika 	Sauté de porc VPF au caramel 	Filet de poisson sauce Dieppoise (fruit de mer)	Chili sin carné 	Pot au feu VBF
Pomme de terre rôti 	Carottes 	Boulgour 		Légumes du pot 
	Fromage 	Crème maison chocolat 	Fromage 	
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Crème chocolat 

**VB** : Viande de bœuf Français  
**VP** : 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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 24 au 28 vendredi NOVEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de céleri et carottes 	Chou-fleur vinaigrette 	Rillettes	Salade de lentilles de Sérent 	Carottes râpées 
Pâtes carbonara VPF 	Carbonade de bœuf VBF 	Blanquette de volaille VF 	Filet de poisson en sauce	Couscous de légumes de saison aux pois chiche 
	Purée de pomme de terre 	Carottes sautées 	Gratin de potimarron 	Semoule 
	Fromage	Fromage	Fromage 	
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Moelleux aux pommes 	Fromage blanc de Pluherlin 

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

\*Pour les repas sans porc  
 remplacer par : dés de  
 volaille, Terrine de volaille

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 01 au vendredi 05 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Betterave vinaigrette</b> 	<b>Salade façons Piémontaise</b> 	<b>Salade verte</b> 	<b>Soupe de pois cassé</b> 	<b>Duo de carottes et radis râpés</b> 
<b>Emincé de volaille VPF sauce teriyaki</b> 	<b>Bœuf Bourguignon VBF</b> 	<b>Hachis parmentier VBF de patate douce</b> 	<b>Tortilla</b> 	<b>Filet de poisson sauce curry</b> 
<b>Pâtes</b> 	<b>Poêlée de carottes, chou, champignon</b> 		<b>Salade verte</b> 	<b>Riz aux petit légumes</b> 
<b>Fromage</b> 		<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	
<b>Fruit</b> 	<b>Yaourt de Pluherlin</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Fruit</b> 	<b>Compote de pommes/biscuit</b> 

**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 pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 8 au vendredi 12 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade 	Potage 	Salade verte aux graines 	Carottes râpées à l'orange 	Salade 
Pâtes Bolognaise VBF 	Curry de légumes et pois chiche 	Nuggets de volaille VF 	Saucisse VPF 	Parmentier de poisson au potimarron 
	Riz 	Légumes rôti (courges, panais) 	Lentilles 	
	Fromage		Fromage 	Fromage
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Crème maison 	Fruit 	Crêpes 

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  
pasteurisé
























Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 15 au vendredi 19 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux graine 	Rillettes de poisson 	Coleslaw 	Potage butternut et châtaigne 	Chou rouge à l'orange 
Poulet rôti VF 	Riz façon Cantonais 	Dahl de lentille corail 	Sauté de volaille aux champignons VF 	Bœuf Marengo VBF 
Petits pois 		Semoule 	Pomme de terre rôti 	Haricots vert 
	Fromage		Pâtisserie de Noël	Fromage
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Cake aux pommes 	Clémentine 	Fruit 

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  
pasteurisé

















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 22 au vendredi 26 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	-----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'endives aux pommes et noix 	Carottes râpées 	Rillettes de poisson 		Salade verte 
Croziflette VPF 	Tajine de légumes et pois chiche 	Rôti de Bœuf VBF 		Brandade de poisson 
	Semoule 	Gratin de choux fleurs 		
Fromage		Fromage		Fromage
Dessert surprise 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 		Purée de pommes 

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

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

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 29 au vendredi 2 JANVIER

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte 	Salade de betterave 	Pomelos 		Choux rouge vinaigrette 
Emincé de volaille aux épices VF 	Bolognaise de lentilles 	Chipolata VPF 		Blanquette de poisson
Légumes rôti 	Pâtes 	Flageolets 		Pomme vapeur 
Fromage 		Fromage		
Fruit 	Fromage blanc de Pluherlin 	Fruit 		Crème chocolat maison 

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.

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

\*Pour les repas sans porc  
remplacer par : Merguez

Le fromage  
pour les  
maternelles est  
au lait  
pasteurisé