



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 	Oeuf 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

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 : Dés de volaille

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
---------	-----------------------	-----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	FÉRIÉ			
Choux fleur sauce cocktail 		Salade de mâche 		Taboulé 
Pâtes Bolognaise VBF 		Sauté de dinde VF aux oignons caramélisés 	Rougaille saucisse VPF 	Filet de poisson sauce curry
Fromage râpé 		Poêlée de légumes de saison 	Riz 	Courge rôtie 
Fruit 		Semoule au lait 	Fromage 	Fromage 
			Fruit de saison 	Yaourt de Pluherlin 

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 

VBF : Viande de bœuf 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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 24 au 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 Sérrent 	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
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Fromage 	Fromage blanc de Pluherlin

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 : dés de
volaille, Terrine de volaille

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
Betterave vinaigrette  	Salade façons Piémontaise  	Salade verte  	Soupe de pois cassé  	Duo de carottes et radis râpés  
Emincé de volaille VPF sauce teriyaki  	Bœuf Bourguignon VBF  	Hachis parmentier VBF de patate douce  	Tortilla  	Filet de poisson sauce curry  
Pâtes  	Poêlée de carottes, chou, champignon  		Salade verte  	Riz aux petit légumes  
Fromage  		Fromage	Fromage	
Fruit  	Yaourt de Pluherlin  	Fruit  	Fruit  	Compote de pommes/biscuit  

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

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 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 	Rillette 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 Noel	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  	Rillette 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.

*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 pasteurisé