

Restaurant Scolaire - Arc Sud Bretagne

Menus du 25 au 29
octobre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> ●● Macédoine de Légumes ● Salade coleslaw 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ●● Taboulé de blé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade Mexicaine* 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ●● Cake maison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de lentilles* ● Carottes râpées
Plat chaud et garnitures	<ul style="list-style-type: none"> ● Colombo de porc ● Poulet rôti <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ●● Riz créole ● Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Quiche aux 3 fromages ● Pâtes semi-complètes <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte ● Poêlée de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson sauce tomate <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● Courgettes aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Jambon grillé ● Bœuf Stroganoff <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ●● Gratin Dauphinois ● Petit Pois 	<ul style="list-style-type: none"> ● Boulettes d'agneau ● Sauté d'agneau aux épices <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes à la crème d'ail ● Semoule
Produit laitier	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomme grise 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bûche laitière 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fromage fouetté Mme Loïck
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cocktail de fruits au sirop ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruit de saison ● Fromage blanc à la confiture 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruit de saison ●● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Compote de fraise ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruit de saison ●● Gâteau d'anniversaire
Le menu équilibré (Menu servi de la Maternelle au CE1)	<ul style="list-style-type: none"> ● Macédoine de Légumes ● Colombo de porc ● Riz créole ● Tomme grise ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Quiche aux 3 fromages ● Salade verte ● Yaourt aromatisé ●● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade Mexicaine* ● Filet de poisson sauce tomate ● Courgettes aux oignons ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Concombres vinaigrette ● Jambon grillé ● Gratin Dauphinois ● Bûche laitière ●● Compote de fraise 	<ul style="list-style-type: none"> ●● Salade de lentilles* ● Boulettes d'agneau ● Carottes à la crème d'ail ● Fromage fouetté Mme Loïck ● Fruit de saison

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette.

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus



Cuisine maison : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.