

# Menus du 13 mars au 24 mars 2023

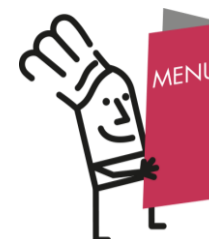
Restaurants scolaires et accueils de loisirs

Menus sous réserve de modifications en raison d'impératifs techniques.

lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
<b>Pamplemousse bio au sucre bio</b>	Toast de fromage Me Loïk	Mâche et pommes / Brie	Rillettes de poulet et cornichons	<b>Velouté de navets bio à la vache qui rit</b>
Bœuf bio au miel	Tortilla aux oignons et pommes de terre	Emincé de poulet au curry	<b>Sauté de porc bio au chorizo</b>	Blanquette de poisson
<b>Tagliatelles bio</b>	Salade verte	<b>Purée de petits pois bio</b>	<b>Flan de carottes bio</b>	<b>Duo de riz bio</b>
<b>Crème dessert bio à la vanille</b>	Poire cuite	<b>Fromage blanc nature bio et coulis de mangue</b>	<b>Orange bio</b>	<b>Pomme bio</b>
Pain - Kiri	<b>Banane bio - Yaourt sur confiture de fruits</b>	Quatre quart Maison au chocolat	Gaufrettes vanille - Fromage frais sucré	Palet breton - Mousse au chocolat
<b>Salade Verte et Noix/ Gouda</b>	Segments d'oranges	Taboulé Maison / St Nectaire	Potage de légumes	<b>Blé bio, maïs bio et emmental</b>
Escalope viennoise	Tartiflette	<b>Sauté de veau bio sauce forestière</b>	<b>Coquillettes bio à la mexicaine</b>	Filet de poisson frais sauce crevettes
Petit Pois	Salade verte	Haricots beurre persillés	<b>Emmental bio râpé</b>	<b>Fondue de poireaux bio et pommes de terre</b>
<b>Poire bio</b>	<b>Yaourt bio sucré</b>	<b>Banane bio</b>	<b>Kiwi bio</b>	Cake Maison aux poires et chocolat
Brioche tranchée - Lait	<b>Purée de fruits bio - Biscuit moelleux</b>	<b>Pain / Confiture bio - lait chocolaté</b>	Gâteau breton - Fromage blanc vanille	<b>Pain / Beurre - Jus de pommes bio</b>

**Nos filières qualité et origines des viandes**

Viandes fraîches de volaille, bœuf, veau, porc - Origine : France



**Composition :**

**Sauce au miel :** beurre, carottes, farine bio, fromage blanc, miel, oignons

**Sauce au curry :** ail, beurre, carottes, crème, curry, farine bio, oignons

**Quatre quart Maison :** beurre, chocolat, farine bio, levure, oeufs, sucre

**Sauce au chorizo :** ail, beurre, carottes, chorizo, crème, farine bio, oignons, tomates

**Flan de carottes :** carottes bio, crème, farine bio, lait, oeufs, pommes de terre

**Blanquette de poisson :** colin, carottes, champignons, crème, herbes de Provence, oignons

**Sauce estragon :** crème, estragon, oignons, pulco citron, tomates

**Sauce forestière :** beurre, carottes, champignons, concentré de tomates, crème, farine bio, oignons

**Sauce mexicaine :** ail, carottes, épices chili, farine bio, haricots rouges bio, huile d'olive, maïs bio, oignons, poivre, tomates

**Sauce crevettes :** beurre, crème, colin, carottes, farine bio, crevettes, échalotes, pulco citron, persil

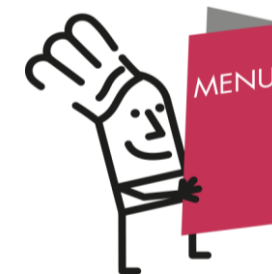
# Menus du 27 mars au 07 avril 2023

Restaurants scolaires et accueils de loisirs

Les menus ont été élaborés avec l'aide de Zineb, animatrice à l'école Kervilien à Quimper

Menus sous réserve de modifications en raison d'impératifs techniques.

lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
Haricots verts mimolette	<b>Œufs durs bio sauce bulgare</b>	<b>Velouté de carottes au lait de coco</b>	Radis - Beurre	<b>Carottes Rapées bio</b>
Jambon braisé	Paëlla végétarienne	<b>Spaghetti bio à la bolognaise</b>	Poulet rôti	Couscous de la mer
<b>Purée de navets bio</b>	Yaourt aromatisé	<b>Emmental bio râpé</b>	Epinards à la crème et pommes de terre	<b>Semoule bio</b>
<b>Purée de fruits bio</b>	<b>Biscuit petit beurre - Poire bio</b>	<b>Pomme bio</b>	Smoothie aux framboises & Galettes Bretonnes	<b>Orange bio</b>
<b>Pain / Confiture bio - Fromage blanc sucré</b>	Pain au lait - Tablette de chocolat	<b>Pain bio local</b>	<b>Pain bio local</b>	Biscuit poisson de l'ESAT de Rosporden
<b>Betteraves rouges bio</b>	<b>Potage aux pois cassés bio</b>	Endives et mimolette	<b>Salade verte / Camembert bio</b>	Salade de pépinettes et cantal
<b>Mafé de bœuf bio</b>	Marmite aux deux poissons	Croque-Monsieur de l'ESAT	<b>Parmentier de lentilles bio</b>	Filet de poisson frais au beurre blanc
Pommes noisettes	<b>Carottes bio et boulgour bio</b>	Salade verte	<b>Gratin de brocolis bio</b>	<b>Banane bio</b>
<b>Fromage frais aromatisé</b>	<b>Kiwi bio</b>	<b>Clafoutis Maison au lait bio</b>	Pomme cuite en dés et crème anglaise	
<b>Jus d'orange Bio &amp; quatre quart</b>	pain aux pépites de chocolat - Beurre	<b>Pain bio local</b>	<b>Cookie Bio - Yaourt sucré Bio</b>	Lait chocolaté - Pain/beurre
	Fromage blanc - Miettes de Spéculoos			



**Composition :**

**Paëlla :** champignons, épices curry, riz d'or, haricots verts, huile d'olive, oignons, petits pois, poivrons, riz bio, tomates

**Couscous de la mer :** colin, légumes couscous, ail, beurre, concentré de tomates, harissa, raz el hanout, farine bio, herbes de Provence

**Sauce du mafé :** ail, beurre, cacahuètes, carottes, farine bio, herbes de Provence, oignons, pate d'amande

**Marmite :** colin, saumon, beurre, curry, farine bio, fromage blanc, oignons, poivrons, raisins secs

**Parmentier de lentilles :** ail, beurre, carottes, lait, lentilles bio, oignons, pommes de terre, tomates

**Sauce beurre blanc :** beurre, crème, farine bio, échalotes