

Restaurant scolaire - Pierre René Rogue

Semaine n°01 : du 4 au 8 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade de p. de terre échalote	 BONNE ANNEE 2021 ! Jeudi, on fête l'Epiphanie : celui ou celle qui aura la fève sera le roi ou la reine!	Carottes râpées vinaigrette B	Chou blanc aux raisins
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Tortis à la bolognaise 	Nuggets de blé A		Escalope de poulet au jus 	Filet de poisson frais sauce concarnoise*
	***	Petits pois cuisinés B		Haricots verts B	Riz créole B
 PRODUIT LAITIER	Emmental B				
 DESSERT	Clémentines	Crème au chocolat M		Galette des Rois 	Purée de pommes "Vergers de Baud" à la vanille M








P.A. n°2



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Far Normand : gratin de p. de terre, chou fleur, camembert
Sauce Concarnoise: sauce tomates, oignon, ail et paprika.
Salade Mêlée: Salade vertes, maïs, croûtons

Semaine n°02 : du 11 au 15 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade mêlée		Potage potiron B	Céleri rémoulade B
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf bourguignon 	Saucisse 		Lasagne de saumon	Far Normand A
	P.de terre persillées B	Haricots blanc à la tomate B		Salade verte	***
 PRODUIT LAITIER	Edam				
 DESSERT	Yaourt à la Vanille du "GAEC de KER AVEL" B	Flan à la Vanille M		Banane rôtie M	Orange

P.A. n°3



Manger Bio 56 et Armor Fruits sont nos fournisseurs privilégiés pour nos approvisionnements Bio



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif     

Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE AU PLUS PRES DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire - Pierre René Rogue

Semaine n°03 : du 18 au 22 Janvier 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Betteraves persillées B		Macédoine de légumes	Salade coleslaw B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de Colin sauce Blanquette	Chili sin carne* A		Sauté de dinde forestière	Sauté de bœuf
	Semoule B	***		Haricots beurre	Penne rigate B
PRODUIT LAITIER	Cantal				
DESSERT	Poire	Fromage blanc du "GAEC de Ker Avel" et son coulis de mangue B L		Gâteau au yaourt M	Purée pomme poire "Vergers de Baud" M L

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade coleslaw : carotte, chou blanc mayonnaise
Sauce Picalilli : condiment au curcuma **Chili**
Sin Carne: Lentilles, haricots rouge, maïs, riz

P.A. n°4



Escapade gourmande en Belgique

Semaine n°04 : du 25 au 29 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Endives et carottes sauce picalilli*			Potage de légumes B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette au fromage (œufs de poules élevées en plein air) M	Boulettes de bœuf à la liégeoise		Palette de porc braisée	Parmentier de poissons
	Petits pois B	P. de terre sautées		Haricots blancs aux carottes	Salade verte
PRODUIT LAITIER				Saint Paulin B	
DESSERT	Kiwi B	Crème au spéculoos M		Yaourt aux fruits du GAEC de KER AVEL " B L	Entremet vanille M



Manger Bio 56 et Armor Fruits sont nos fournisseurs privilégiés pour nos approvisionnements Bio

P.A. n°5



L Circuits courts/ Produits locaux **M** maison **B** bio **A** Alternatif





















UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire - Pierre René Rogue

Semaine n°05 : du 1er au 5 Février 2021

CHANDELEUR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Salade d'endives et Mimolette	 <p>LE SAIS-TU ? La chandeleur, autrefois "Chandeleuse", se fête le 2 février, soit 40 jours après Noël. Son nom vient du mot "chandelle"</p>	Salade de blé aux petits légumes	Carottes râpées 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Bœuf aux oignons  	Torti aux lentilles  		Gratin de chou-fleur à la parisienne 	Marmite de poisson
	Semoule 	***		***	Riz créole 
 PRODUIT LAITIER	Tomme d'Anjou 				
 DESSERT	Banane	Crêpe de la chandeleur 		Purée pomme poire "Vergers de Baud"  	Crème caramel 

















P.A. n°1



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Sauce Maltaise: crème, Beurre, jus d'orange

Semaine n°06 : du 8 au 12 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Potage Potiron		Céleri rémoulade 	Salade mêlée
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Croq blé épinards fromage 	Lasagnes bolognaise 		Emincé de dinde 	Filet de poisson frais sauce maltaise*
	Carottes 	Salade verte		Petits pois 	Boulgour 
 PRODUIT LAITIER	Emmental				
 DESSERT	Clémentines	Yaourt aux fruits du GAEC de KER AVEL "  		Moelleux au citron 	Crème chocolat 

P.A. n°2



Manger Bio 56 et Armor Fruits sont nos fournisseurs privilégiés pour nos approvisionnements Bio

Menu validé en commission menu

 Circuits courts/ Produits locaux

 maison

 bio

 Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

Restaurant scolaire - Pierre René Rogue

Semaine n°07 : du 15 au 19 Février 2021

MARDI GRAS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Carottes râpées B	 <p>A MARDI-GRAS, c'est carnaval, n'oublie pas ton déguisement!</p>	Chou chinois à la coriandre	Salade pâtes* B
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Couscous au boulette d'agneau	Sauté de bœuf 		Sauté de porc au caramel 	Filet de colin sauce nantua*
	Semoule B	Purée de Potiron		Riz pilaf B	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Camembert B				
DESSERT	Banane	Beignet de Mardi Gras 		Crème coco M	Purée de pommes "Vergers de Baud" L M



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pâtes: pâtes, basilic
Sauce Nantua: Fumet de crustacé, tomate, oignon, crème