



MENU

**RESTAURANT SCOLAIRE
PAUL CEZANNE**

fevrier 2018

Lundi 5 février	mardi 6 février	Mercredi 7 février	Jeudi 8 février	vendredi 9 février
crêpe au fromage	Concombre à l'emmental	Quiche lorraine	Velouté de légumes frais	Carottes râpées bio
Escalope de veau hachée Haricots beurre	Sauté de bœuf stroganoff riz bio	Steak haché Petits pois	Curry de poulet Pates au gratin	Blanquette de poisson Pommes vapeur bio
Crêpe au sucre	Salade de fruits	Yaourt bio sucré	Fruit de saison	Liégeois au chocolat
<u>goûter périscolaire</u> --- gâteau yaourt aromatisé	<u>goûter périscolaire</u> --- gâteau maison, fruit	<u>goûter périscolaire</u> --- gâteau yaourt	<u>goûter périscolaire</u> --- gâteau maison, compote	-- <u>goûter périscolaire</u> --- Brioche fruit
Lundi 12 fevrier	Mardi 13 fevrier	Mercredi 14 fevrier	Jeudi 15 fevrier	Vendredi 16 fevrier
Paté de campagne	Bouillon vermicelle	Salade verte et dés de fromage	Choux rouge bio vinaigrette	Nems crevette et crabe
Brandade de poisson Salade	Bœuf aux carottes	Beignets de calamar riz	Filet de poulet braisé Petits pois à la française	Porc sauté aux legumes riz
Fruit de saison bio	Yaourt fermier bio	banane	Gâteau maison	beignet aux pommes
<u>goûter périscolaire</u> - gâteau compote	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau maison, yaourt aromatisé	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau yaourt	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau yaourt	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau yaourt
Lundi 19 fevrier	Mardi 20 fevrier	Mercredi 21 fevrier	Jeudi 22 fevrier	Vendredi 23 fevrier
Salade oeufs durs	Radis beurre	Friand au fromage	Potage tomate vermicelle	Salade piemontaise
Sauté de poulet Semoule	Sauté de canard Purée	Boulette de bœuf Pates	Cordon bleu de dinde	Pavé de colin
Compote de pommes	Fromage blanc bio à la framboise	Fruit	Riz et ratatouille	Epinards Fleur à la pomme
<u>goûter périscolaire</u> - gâteau maison, yaourt aromatisé	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau maison, yaourt aromatisé	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau maison, yaourt aromatisé	<u>goûter périscolaire</u> - gâteau maison, yaourt aromatisé	<u>goûter p ériscolaire</u> - gâteau maison, yaourt aromatisé

Les aliments surlignés sont des produits certifiés "bio"

Produits sucrés

- Limiter la consommation
- Attention aux boissons sucrées.
- Attention aux aliments gras et sucrés à la fois (pâtisseries, crèmes dessert, chocolat, glaces).

Repères de consommation : « (extrait du Plan national nutrition santé).

Infos producteurs bio et local :

Les produits laitiers bio proviennent de la ferme de la tomierie à Fay de Bretagne et de la ferme des roches à coueron
 Les légumes bio proviennent de la ferme des freches blanc et de manger bio 44
 Les pommes et poires bio proviennent des jardins de la Brière à MISSILAC
 Les oeufs bio (gâteaux maisons du gouter et du menu) proviennent de la ferme du Champoulain à BESNE
 Les fruits et légumes proviennent d'UTILE MALVILLE
 Les produits laitiers proviennent de PONCHATEAU.
 Les viandes fraîches bio proviennent de : « de la terre à l'assiette à BLAIN ».