

Avril

Restaurant scolaire de Malville
L'Espace Étoilé

MENU du mois

Les produits laitiers bio / la ferme de la tomière Fay de Bretagne
Les fruits et légumes bio / Utile à MALVILLE
Les Pommes et poires bio / la Brière Missillac
Les Œufs bio / la ferme de champoulin Besné
Les produits laitiers / Rennes
La viande fraîche et bio / la terre à l'assiette Puceul
Le pain bio / Perlinpin pain à Bouvron

Menu végétarien

Menu à thème

Lundi 01

Férié

Mardi 02

Crêpe fromage
Gratin dauphinois **bio.**
Compote de pomme

Mercredi 03

Salade verte
Chipolatas
Petit pois
Flan vanille

Jeudi 04

Salade verte / tomate
Blanquette de veau
Riz **bio.**
Crème vanille

Vendredi 05

Betterave pomme
Gratin blettes lardon volaille **bio.**
Yaourt fruits

Lundi 08

Salade verte / fromage **bio.**
Brandade poisson
Fruits cocktails

Mardi 09

Carotte râpé / œuf mayo
Dahl lentilles corail lait coco
Fromage blanc **bio.**

Mercredi 10

Surimi mayonnaise
Cordon bleu
Duo carotte
Riz au lait

Jeudi 11

Salade riz thon
Roti de porc / haricot vert
Entremet pistache chocolat

Vendredi 12

Pomelos
Sauté de bœuf olives
Coquille
Yaourt sucré

Lundi 15

Tomate mozza
Jambalaya
Riz **bio.**
Liégeois chocolat

MARDI 16

Concombre crème
Pomme de terre carotte
Façon bourguignonne
Bananes

Mercredi 17

Taboulé
Poisson pané
Haricot vert
Panna cotta

Jeudi 18

Salade poulet façon césar
Filet merlu
Epinard à la crème
Flan vanille

Vendredi 19

Salade verte féta
Chipolatas / Frite
Yaourt aromatisé

Lundi 22

Carotte râpé
Brandade de poisson
Salade de fruits Maison

Mardi 23

Salade verte
Croque-Monsieur Maison
Flan pâtissier

Mercredi 24

PIQUE-NIQUE

Jeudi 25

Tomate mozza pesto vert
Sauté de poulet basquaise
Petit pois carotte
Mousse chocolat

Vendredi 26

Friand fromage
Poêlée camarguaise
Saucisse fumée
Yaourt sucré

