



Nos menus intègrent 50% de produits de qualité supérieure (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Cœur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont 20% de bio minimum.

Menus du 24 au 28 février 2025

lundi 24	mardi 25	mercredi 26	jeudi 27	vendredi 28
<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves au maïs ● Macaronis ● Sauce Cheddar ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Potage crécy au cumin ● Emincé de bœuf paprika ● Pommes rissolées ● Fromage blanc au miel 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade bacon et croûtons ● Porc tex mex ● Haricots verts maïs et pdt ● Brownies 	<ul style="list-style-type: none"> ● Colombo de poisson frais carottes et poireaux ● Riz pilaf ● Fromage ● Fruit de saison

Menus du 3 au 7 mars 2025

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7
<ul style="list-style-type: none"> ● Duo de râpés* ● Tajine de boulettes d'agneau à l'orientale ● Farfalles et légumes couscous ● Yaourt fermier aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cassoulet ● Chipolata et saucisson à l'ail ● Fromage ● Beignet 		<ul style="list-style-type: none"> ● Céleri rémoulade ● Ty pavé végétal ● Salade verte ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Feuilleté au fromage ● Émincé de dinde sauce tandoori ● Haricots verts persillés ● Fruit de saison

*Carottes, radis blanc, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. 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.



Menus du 10 au 14 mars 2025

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14
<ul style="list-style-type: none"> ● Radis beurre ● Gratin de pommes de terre aux 3 fromages* ● Salade de mâche, vinaigrette à l'échalote ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Soupe de tomates, vermicelle* ● Sauté de veau sauce moutarde à l'ancienne ● Petits pois aux oignons ● Entremet vanille 		<ul style="list-style-type: none"> ● Bœuf bourguignon ● Macaronis et panais ● Fromage ● Yaourt fermier sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Retour de pêche sauce crème citronnée ● Blé tendre ● Fromage blanc compote

*Mozzarella, emmental, Cantal.

*Bouillon de légumes, concassé de tomates, oignon, ail, vermicelles.

Menus du 17 au 21 mars 2025

lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
<ul style="list-style-type: none"> ● Pâtes tortis ● Carbonara de poisson ● Fromage ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pâté de campagne, cornichon ● Filet de porc à l'orange ● Gratin de chou fleur aux pommes de terre ● Yaourt fermier aromatisé 		<ul style="list-style-type: none"> ● Salade sombrero* ● Quiche aux blancs de poireau et curry ● Salade verte, vinaigrette balsamique ● Crème dessert chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Velouté de légumes ● Gratin de pomme de terre façon tartiflette ● Salade verte ● Fruit de saison

*Carottes râpées, haricots rouges, vinaigrette à la tomate.

* Carottes, blettes, oignon, ail, bouillon au raz-el-hanout, concentré de tomate.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



☑ **Cuisine maison** : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.

RESTAURANT SCOLAIRE
École Saint Christophe La Salle - Lorient



Menus du 24 au 28 mars 2025

lundi 24

- Boulette de bœuf sauce tomate
- Lentilles cuisiné
- Petit suisse
- Fruit de saison

mardi 25

- Velouté parmentier
- Jambalaya
- Végé
- Crème à la vanille

mercredi 26

Menus Breton

jeudi 27

- Rillettes de sardines sur toast
- Kig ha farz
- Légumes du pot
- Far breton

vendredi 28

- Filet de poisson frais sauce Aurore
- Fondue de poireaux et boulgour
- Fromage
- Fruit de saison

*Tortis aux légumes, maïs, ciboulette, vinaigrette.

Menus du 31 mars au 4 avril 2025

lundi 31

- Paupiette de volaille sauce curry
- Petits pois carottes et penne
- Fromage
- Ananas au sirop

mardi 1

- Salade Coleslaw (carottes, chou blanc, crème fraîche, vinaigrette)
- Ty pavé
- Hivernal
- Yaourt fermier aromatisé

mercredi 2

jeudi 3

- Bœuf massalé
- Riz basmati
- Fromage
- Fruit de saison

vendredi 4

- Betteraves aux pommes
- Filet de poisson sauce chorizo
- Pomme vapeur
- Yaourt fermier sucré

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

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



Cuisine maison : viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. 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.