

# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## DU 16 AU 20 février



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <b>BIO</b>	VENDREDI
<p>Salade maïs, pomme &amp; gruyère ∞</p> <p>Boulette de bœuf ∞</p> <p>Semoule &amp; ratatouille ∞</p> <p>Tartelette pâtissière</p>	<p>Œufs mayonnaises ∞</p> <p>Sauté de poulet ∞</p> <p>Coquillettes ∞</p> <p>Fromage &amp; Compote de pomme</p>	<p>Cervelas, rosette &amp; salami ∞</p> <p>Omelette ∞</p> <p>Pomme de terre sautéée ∞</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>FAIT MAISON Toast au chèvre &amp; cheddar ∞</p> <p>ON MANGE LOCAL</p> <p>Chipolatas ∞</p> <p>ON MANGE LOCAL</p> <p>Lentilles cuisinés ∞</p> <p>FAIT MAISON Mousse chocolat</p>	<p>Crêpe aux fromages ou pizza ∞</p> <p>Colin d'Alaska pané ∞</p> <p>ON MANGE LOCAL</p> <p>Riz &amp; carottes Vichy ∞</p> <p>Fruits</p>

Viande bœuf, volaille et porc  
principalement d'origine française



Produits issus  
de l'agriculture bretonne  
(dont plusieurs localo-mendonnais)



Tous les repas sont cuisinés sur  
place chaque jour, majoritairement  
avec des produits frais

