



Perros-Guirec



MENUS DE LA RESTAURATION

Écoles et Centre de Loisirs

	Lundi 30 janvier 25% Bio – 25% Court – 0% M	Mardi 31 janvier 20% Bio – 0% Court – 40% M	Mercredi 1 ^{er} février 0% Bio – 0% Court – 50% M	Jeudi 2 février 0% Bio – 15% Court – 33% M	Vendredi 3 février 0% Bio – 0% Court – 0% M
ENTRÉE	Salade croustons	Potage	Carottes râpées	Salade verte, Mimolette	Pâté de campagne
PLAT	Pâtes bio à la bolognaise	Dahl coco	Chipolatas	Quinoa	Poisson sauce beurre blanc
GARNITURE		Riz	Purée		Blé, carottes
PRODUIT LAITIÉ	Emmental râpé	Brie			
DESSERT	Compote	Fruits	Crêpe	Crêpes	Fruits

	Lundi 6 février 25% Bio – 15% Court – 0% M	Mardi 7 février 50% Bio – 0% Court – 25% M	Mercredi 8 février 25% Bio – 25% Court – 25% M	Jeudi 9 février 25% Bio – 0% Court – 50% M	Vendredi 10 février 0% Bio – 25% Court – 0% M
ENTRÉE	Salade verte, maïs	Betteraves	Pamplemousse	Potage aux lentilles corail	Rosette, cornichons
PLAT	Riz bio cantonnais	Sauté de dinde curry coco	Quiche lorraine	Pâtes aux légumes	Poisson sauce armoricaine
GARNITURE		Semoule couscous	Salade verte		Pommes de terre
PRODUIT LAITIÉ	Tomme			Emmental râpé	
DESSERT	Fruits	Crème caramel	Yaourt	Fruits	Compote

Régulièrement, l'équipe de la cuisine centrale vous délivre une recette à faire à la maison avec vos enfants. Pour la découvrir, rendez-vous sur perros-guirec.bzh . Page Jeunesse, Vie Scolaire et Sport > Restauration Scolaire

Fait Maison	Produits locaux	Denrées issues de l'agriculture biologique FR	Denrées issues de l'agriculture biologique UE	Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'origine protégée	Viande Bovine Française	Volaille Française	Œufs Français	Porc Français	Label Pêche Durable	Origine Union Européenne

Toutes nos viandes sont d'origine française excepté l'agneau. Eau et pain à chaque repas.































Perros-Guirec



MENUS DE LA RESTAURATION

Écoles et Centre de Loisirs

	 Lundi 13 février 25% Bio – 0% Court – 50 % M	Mardi 14 février 25% Bio – 25% Court – 0% M	Mercredi 15 février 0% Bio – 0% Court – 25% M	Jeudi 16 février 35% Bio – 15% Court – 25% M	 Vendredi 17 février 20% Bio – 20% Court – 20% M
ENTRÉE	 Carottes râpées	  Salade verte	Friand	 Salade verte, croutons, noix	 Potage
PLAT	 Parmentier végétal	  Steak haché	Poisson meunière	 Poulet Massala	 Pâtes bio aux lentilles
GARNITURE	Salade verte	Frites	 Carottes, blé	Céréales	 Salade verte
PRODUIT LAITIER					Emmental râpé
DESSERT	 Fromage blanc	Tarte aux pommes	Fruits	 Mousse chocolat	Fruits
	 Lundi 20 février 0% Bio – 0% Court – 0% M	Mardi 21 février 25% Bio – 25% Court – 50% M	 Mercredi 22 février 0% Bio – 0% Court – 0% M	Jeudi 23 février 20% Bio – 0% Court – 0% M	Vendredi 24 février 0% Bio – 25% Court – 25% M
ENTRÉE	Betteraves	 Potage	Endive, maïs, Emmental	 Rosette	Friand
PLAT	Ravioles aux fromage	  Risotto	Boulettes végétales sauce tomate	Poisson sauce bisque	 Lasagnes
GARNITURE		  Salade verte	Ecrasé de pommes de terre	 Semoule de couscous	 Salade verte
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé			Fromage	
DESSERT	Fruits	 Yaourt aux fruits	Compote	Fruits	Eclair au chocolat

Régulièrement, l'équipe de la cuisine centrale vous délivre une recette à faire à la maison avec vos enfants. Pour la découvrir, rendez-vous sur perros-guirec.bzh . Page Jeunesse, Vie Scolaire et Sport > Restauration Scolaire



Toutes nos viandes sont d'origine française excepté l'agneau. Eau et pain à chaque repas.