



Perros-Guirec



# MENUS DE LA RESTAURATION

Écoles et Centre de Loisirs

	Lundi 27 février 20 % Bio – 0% Court – 20% M		Mardi 28 février 25% Bio – 0% Court – 50% M		Mercredi 1 <sup>er</sup> mars 15% Bio – 0% Court – 0% M		Jeudi 2 mars 0% Bio – 25 % Court – 0% M		Vendredi 3 mars 15% Bio – 0% Court – 25% M	
<b>ENTRÉE</b>		Betteraves		Salade de perles		Rosette		Salade verte, friand		Potage
<b>PLAT</b>		Chili végétal		Sauté de boeuf		Poisson (local) sauce bisque		Purée Falafels sauce tomate		Pâtes bio carbonara
<b>GARNITURE</b>		Riz		Haricots verts		Blé bio et carottes		Salade verte		
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Brie								Emmental râpé
<b>DESSERT</b>		Glace		Mousse au chocolat		Fruit		Fruit		Compote

	Lundi 6 mars 0% Bio – 25% Court – 25% M		Mardi 7 mars 25% Bio – 0% Court – 50% M		Mercredi 8 mars 25% Bio – 0% Court – 25% M		Jeudi 9 mars 25% Bio – 0% Court – 25% M		Vendredi 10 mars 0% Bio – 0% Court – 50% M	
<b>ENTRÉE</b>		Poulet sauce coco		Carottes râpées		Salade verte aux noix		Potage		Pâté campagne, cornichons
<b>PLAT</b>		Frites		Boulettes végétales		Rougaille saucisse		Pâtes bio Pesto champignon		Poisson (local) sauce hollandaise
<b>GARNITURE</b>		Salade verte		Petits pois		Riz				Poêlée de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>								Emmental râpé		
<b>DESSERT</b>		Cocktail de fruits		Semoule au lait		Pomme cuite		Fruit		Far

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](http://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.



Perros-Guirec



# MENUS DE LA RESTAURATION

Écoles et Centre de Loisirs

	Lundi 13 mars 20% Bio – 0% Court – 20% M		Mardi 14 mars 50% Bio – 0% Court – 50% M		Mercredi 15 mars 0% Bio – 25% Court – 0% M		Jeudi 16 mars 20% Bio – 10% Court – 33% M		Vendredi 17 mars 25% Bio – 0% Court – 50% M	
<b>ENTRÉE</b>	Thon, pommes de terre, échalotes		Potage		Carottes râpées		Salade verte, croutons, maïs, Emmental		Betteraves	
<b>PLAT</b>	Rôti de dinde	Couscous semoule bio	Poisson meunière, citron		Riz bio cantonnais		Colombo de porc			
<b>GARNITURE</b>	Haricots verts		Pommes de terre vapeur		Pâtes complètes					
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Tomme		Camembert							
<b>DESSERT</b>	Compote	Fruit		Poire au sirop		Eclair au chocolat		Pana Cotta coulis fruits rouges		
	Lundi 20 mars 25% Bio – 25% Court – 0% M		Mardi 21 mars 25% Bio – 0% Court – 50% M		Mercredi 22 mars 25% Bio – 25% Court – 0% M		Jeudi 23 mars 20% Bio – 0% Court – 20% M		Vendredi 24 mars 33% Bio – 33% Court – 33% M	
<b>ENTRÉE</b>			Haricots rouges, maïs		Salade verte		Potage			
<b>PLAT</b>	Timbale de dinde	Dahl coco	Steak haché		Poisson sauce bisque		Hachis de légumes			
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Riz	Rösti de légumes		Carottes, Blé		Salade verte, croutons			
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental râpé				Emmental					
<b>DESSERT</b>	Cocktail de fruits	Gâteau aux pommes	Yaourt		Fruit		Fromage blanc			

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](http://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.