



Perros-Guirec



MENUS DE LA RESTAURATION

Écoles et Centre de Loisirs

	Lundi 30 octobre 50 % Bio – 0% Court – 0% M	Mardi 31 octobre 0% Bio – 0% Court – 33% M	Mercredi 1 ^{er} novembre 0% Bio – 0% Court – 0% M	Jeudi 2 novembre 20% Bio – 10% Court – 40% M	Vendredi 3 novembre 25% Bio – 0% Court – 0% M
ENTRÉE	Betteraves	Potage		Salade verte, maïs	Rosette, cornichons
PLAT	Boulettes de bœuf	Ravioles aux fromages sauce Pesto		Rougail saucisse	Poisson sauce beurre blanc
GARNITURE	Petits pois			Riz	Blé bio et légumes
PRODUIT LAITIER				Brie	
DESSERT	Yaourt aux fruits	Iles flottantes		Poire	Petits Suisses

	Lundi 6 novembre 25% Bio – 20% Court – 0% M	Mardi 7 novembre 25% Bio – 0% Court – 75% M	Mercredi 8 novembre 25% Bio – 0% Court – 0% M	Jeudi 9 novembre 0% Bio – 15% Court – 50% M	Vendredi 10 novembre 0% Bio – 20% Court – 20% M
ENTRÉE	Salade verte aux noix	Coleslaw	Thon, maïs	Salade verte et Fêta	Potage
PLAT	Timbale de dinde	Haricots verts et riz	Rôti de porc	Hachis Parmentier	Poisson en sauce
GARNITURE		Sauce lentilles corail	Haricots blancs et carottes		Céréales
PRODUIT LAITIER	Emmental râpé			Emmental râpé	Tomme
DESSERT	Pomme	Gâteau	Yaourt	Kiwi	Poire

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



Céufs
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 novembre 15% Bio – 15% Court – 66 % M	Mardi 14 novembre 25% Bio – 0% Court – 25% M	Mercredi 15 novembre 40% Bio – 20% Court – 20% M	Jeudi 16 novembre 20% Bio – 0% Court – 20% M	Vendredi 17 novembre 33% Bio – 33% Court – 33% M
ENTRÉE	Œufs durs mayo et salade	Chou chinois	Carottes râpées	Potage vermicelles	Salade verte
PLAT	Colombo de lentilles riz bio	Bœuf bourguignon	Boulettes de bœuf	Rôti de dinde sauce champignons	Lasagnes de légumes
GARNITURE		Frites	Petits pois	Haricots verts	
PRODUIT LAITIÉ			Camembert	Brie	
DESSERT	Compote, biscuit	Fromage blanc, muesli	Ananas au sirop	Raisin	Mousse au chocolat

	Lundi 20 novembre 0% Bio – 25% Court – 50% M	Mardi 21 novembre 25% Bio – 0% Court – 50% M	Mercredi 22 novembre 0% Bio – 0% Court – 50% M	Jeudi 23 novembre 40% Bio – 20% Court – 20% M	Vendredi 24 novembre 25% Bio – 0% Court – 50% M
ENTRÉE	Betteraves	Cœur de palmier, maïs	Pâté de campagne	Chou chinois et noix	Potage
PLAT	Sauté de veau Marengo	Chili végétal	Poisson sauce beurre blanc	Saucisses	Timbale de pâtes bio végétariennes
GARNITURE	Pommes de terre sautées	Semoule de couscous	Poêlée de légumes	Lentilles	
PRODUIT LAITIÉ				Tomme	Emmental râpé
DESSERT	Cocktail de fruits	Gâteau au chocolat	Riz au lait	Pomme	Kiwi

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.