















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  vinaigrette	Salade Western (Riz, Haricots rouges, maïs, poivrons)	Céleri  rémoulade	Salade  fromagères	Pastèque
Colombo de poulet 	Rôti de bœuf	Lasagne du marché Maison 	Boulettes végé sauce Napolitaine	Filet de poisson sauce curry
Petits pois 	Courgettes sautées à l'ail 		Tagliatelle	Lentilles de Nivillac 
Yaourt nature de Pluherlin 	Tome de brebis de Pluherlin 			
	Fruits	Purée de Fruits 	Fruits 	Crème maison chocolat

Ces menus sont élaborés conformément à la réglementation en vigueur :
Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
Sous réserve d'approvisionnement.

Tout est fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

