
















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 13 au vendredi 17 Janvier

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Mexicaine 	Mousse de canard	Rillettes de poisson maison	Velouté de butternut 	Pamplemousse
Saucisse VPF 	Goulash de bœuf VBF	Emincé de volaille VF au curry	Filet de poisson	Riz (IGP) Cantonnaise 
Purée de pomme de terre 	Carottes 	 Chou-fleur	Pommes vapeur 	
		Fromage	Fromage	Fromage
Fromage blanc Pluherlin 	 Yaourt brassé pommes Pluherlin	Fruit 	Clémentine 	Purée de pommes (Questembert) vanille 

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 20 au vendredi 24 Janvier

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Endives aux raisins sec 	Salade de boulgour 	Betteraves vinaigrette 	Velouté corail (lentille) 	Carottes râpées vinaigrette au citron 
Blanquette de volaille VF (champignon et carottes) 	Parmentier de lentille 	Côte de porc VPF	Tartiflette	Filet de poisson
Pâtes 	Au potimarron 	Poêlée de légumes 	Salade verte 	Duo de légumes rôtis 
	Tome au fenugrec Noyal Muzillac 		Fromage 	
Yaourt brassé abricots Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Fruit 	Crème au caramel maison

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 27 au vendredi 31 Janvier

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Nouvel an Chinois	Nouvel an Chinois	
Céleri rémoulade aux pommes 	Salade fromagère 	Chou Chinois à l'Asiatique	Pomelos	Potage Crécy (Carottes) 
Pâtes Bolognaise (VBF)	Chili sin Breizh	Sauté de poulet (VF) aigre douce	Rôti de porc (VPF) au caramel	Filet de poisson sauce curry
	Haricots blancs et riz 	Carottes sautées au tamari 	Spaghetti aux petits légumes 	Gratin de choux fleurs et pomme de terre 
Yaourt nature Pluherlin 	Fromage blanc Pluherlin au granola 	Semoule au lait et coco	Purée de pommes (Questembert) ananas 	Fruit 

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 03 au vendredi 07 Février

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette 	Endives aux noix 	Salade de chou rouges à l'orange 	Potage de légumes 	Carottes râpées au cumin 
Potée Bretonne Saucisse VPF BZH choux carotte 	Colombo de poulet VF	Blanquette de poisson	Curry de potimarron 	Sauté de bœuf VBF
	Semoule 	Pommes vapeur 	Aux deux lentilles 	Poêlée de brocolis et champignons 
Formage		Fromage	Tome de brebis Pluherlin 	
Fruit 	Crème chocolat Pluherlin 	Purée de fruit 	Fruit 	Far aux pruneaux

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