

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff

Menus du 30 août au 3 septembre 2021

<p>lundi</p>	<p>mardi</p>	<p>mercredi</p>	<p>jeudi</p> <ul style="list-style-type: none"> Pastèque Steak haché Potatoes crème ciboulette Glace 	<p>vendredi</p> <ul style="list-style-type: none"> Boulette de soja sauce curry Coquillette Mimolette Fruit de saison
--------------	--------------	-----------------	--	---

Menus du 6 au 10 septembre 2021

<p>lundi</p> <ul style="list-style-type: none"> Légumes d'été rôtis* Semoule aux pois chiches Montboissier Fruit de saison 	<p>mardi</p> <ul style="list-style-type: none"> Melon Galette artisanale saucisse Salade verte Yaourt aromatisé 	<p>mercredi</p> <ul style="list-style-type: none"> Beignets de poisson sauce tartare Pommes de terre persillées Petit suisse sucré Fruit de saison 	<p>jeudi</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade Marco Polo* Poulet rôti Haricots beurre à la tomate Crème au caramel 	<p>vendredi</p> <ul style="list-style-type: none"> Blanquette de poisson frais Carottes et riz Emmental Fruit de saison
--	---	--	---	---

* Courgettes, aubergines, tomates, ail, huile d'olives.

* Coquillettes, surimi, tomates, poivrons rouges, crème fraîche.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 		<p><input checked="" type="checkbox"/> Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	--	--

Menus du 13 au 17 septembre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Pastèque Tortilla (œuf, pommes rissolées, oignons) Salade verte Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage Sauté de dinde Ratatouille Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves à l'échalote Gratin de macaronis à la bolognaise Panna cotta au coulis de fruits rouges 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres alpins* Pizza au thon Salade, vinaigrette balsamique Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates et dés d'edam, huile d'olives et au basilic Tajine d'agneau Boullgour Fruit de saison

* Concombre, fromage blanc, moutarde, jus de citron.

Menus du 20 au 24 septembre 2021

SEMAINE EUROPEENNE DU DEVELOPPEMENT DURABLE : REDUISONS NOS DECHETS!

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade multicolore Boulettes de bœuf aux 4 épices Petits pois carottes Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Chili sin Carne (lentilles et haricots rouges) Riz Vache picon Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé de blé Porc sauce soja Chou fleur béchamel Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pommes de terre* Filet de dinde, jus au thym Gratin de courgettes à la mozzarella Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes et mimolette râpées Penne rigate Carbonara de poisson frais Île flottante

* Tortis multicolores, dés de tomates, tome noire, olives, vinaigrette.

*Pommes de terre, cervelas, tomate, cornichons, mayonnaise.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

Menus du 27 septembre au 1 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade papillon* Poisson pané Poêlée de haricots verts aux champignons Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomates aux dés de féta et à l'échalote Bœuf massalé Boulgour Gâteau d'anniversaire 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chinois au maïs Rôti de veau à la dijonnaise Flageolets cuisinés Glace 	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis aux légumes* Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves aux poires Sauté de dinde à l'estragon Julienne de légumes* et pommes vapeur Mousse au chocolat

* Farfalles, gouda, tomates, poivrons, maïs, vinaigrette.

* Tomates, courgettes, poivrons, oignon, ail.

* Carottes oranges, carottes jaunes, celeri rave, beurre.

Menus du 4 au 8 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade Ibérique* Paëlla au poulet Gâteau Basque 	<ul style="list-style-type: none"> Parmentier de lentilles vertes Salade Saint Paulin Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate farçie Semoule au bouillon de tomates Fromage Compote de fruits 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade Longe de porc rôtie Petits pois cuisinés Semoule au lait 	<ul style="list-style-type: none"> Concombres et crème à l'aneth Filet de poisson frais sce moutarde à l'ancienne Blé tendre Yaourt sucré

* Courgette râpée, thon, sauce tomate, cornichon, olive noire, huile d'olive.

En route vers l'Espagne!

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes Céréales, légumes secs Produit sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Viande, poisson, oeuf Produit laitier Matière grasse cachée 	<p>☑ Cuisine maison : les viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.</p> <p>☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.</p>
--	---	--

Menus du 11 au 15 octobre 2021

Un jour, une recette!



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de tomates aux fonds d'artichauts ● Omelette ● Frites fraîches ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Taboulé à l'orientale ● Émincé de dinde sauce suprême ● Poêlée de carottes au fenouil ail et curcuma ● Fromage blanc à la crème de marrons 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade fromage de chèvre, vinaigrette au miel ● Sauté de bœuf au paprika ● Boulgour pilaf ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Chou chinois en salade* ● Jambon grillé sauce champignons ● Haricots beurre ● Roulé à la confiture de myrtilles 	<ul style="list-style-type: none"> ● Filet de poisson frais à la bisque de homard ● Farfalles ● Cantal ● Fruit de saison

* Tomates, fonds d'artichauts, emmental, basilic, vinaigrette.

* Chou chinois, tomates, mimolette, vinaigrette.

Menus du 18 au 22 octobre 2021

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<ul style="list-style-type: none"> ● Colombo de porc ● Riz créole ● Tome grise ● Cocktail de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves ciboulette ● Quiche aux 3 fromages ● Salade verte ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade mexicaine* ● Filet de poisson sauce tomate ● Courgettes aux oignons ● Liégeois au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombres vinaigrette ● Gratin Dauphinois ● au jambon ● Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade de lentilles* ● Boulettes d'agneau ● Carottes à la crème d'ail ● Gâteau d'anniversaire

* Haricots rouges, maïs, poivrons, échalote, vinaigrette.

* Lentilles, lardons, tomates, échalotes, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ **Cuisine maison** : les viandes entières de porc, de bœuf, de veau et de volaille sont 100% françaises. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.