

# MENUS CANTINE

Saint-Evarzec

Lundi 20 janvier

Céleri rémoulade  
Échine de porc confite  
Lentilles  
Fruits



Mardi 21 janvier

Frisée aux lardons  
Filet de dinde  
Petits pois carottes  
Yaourt



Mercredi 22 janvier

Salade australienne  
Sauté de viande australienne  
Pomme de terre et patates douces  
Pavlova aux fruits rouges



Menu de l'Australie

fruits & légumes à l'école

Le Restaurant scolaire bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"

laits & produits laitiers à l'école

Jeudi 23 janvier

Rillettes de sardines  
Poisson sauce aux fruits de mer  
Carottes à la crème  
Fromage  
Fruits



Vendredi 24 janvier

MENU VÉGÉTARIEN  
Potage Saint-Germain  
Pizza au fromage  
Salade verte  
Fruits



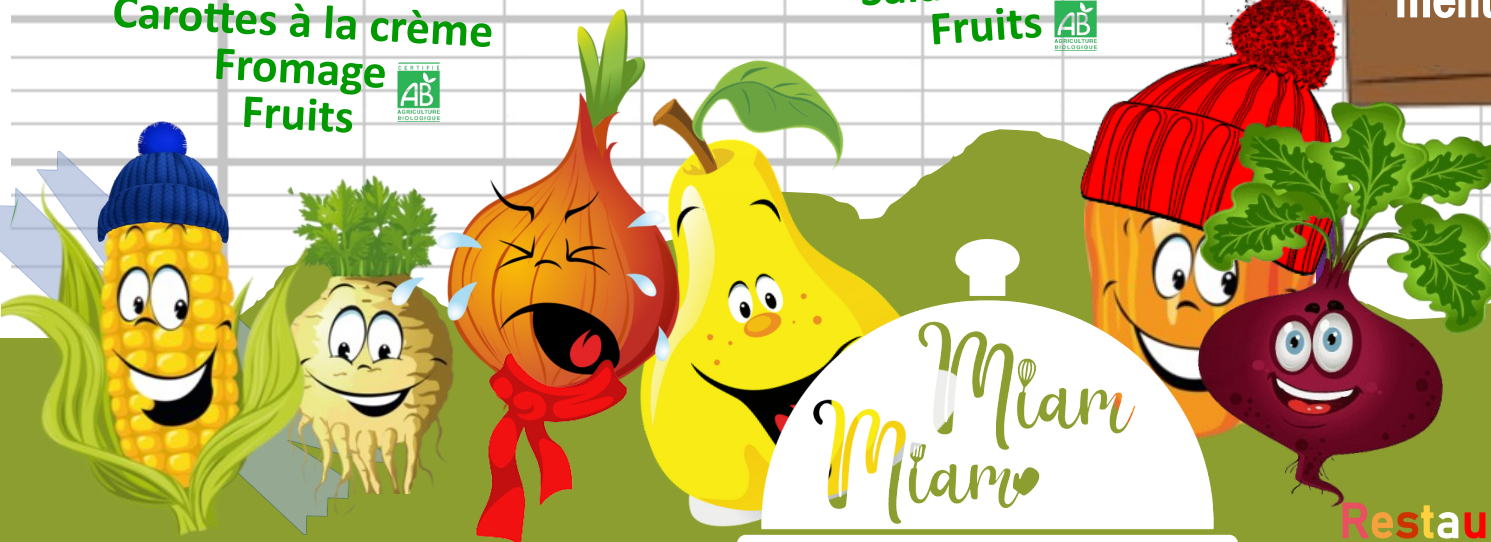
Produit issu de l'Agriculture Biologique

Local/labellisé/EGALim



Dans un menu équilibré il y a :

des crudités, des légumes ou fruits cuits, du laitage ou du fromage, des féculents, de la viande, du poisson et des œufs







Restaurant scolaire de Saint-Evarzec





# MENUS CANTINE

Saint-Évarzec



Lundi 27 janvier

 Betteraves au fromage  
 Bœuf bourguignon  
 Pâtes fraîches   
 Fromage blanc

Mardi 28 janvier

 Potage de légumes  
 Poisson meunière  
 Fondue de poireaux  
carottes / pommes de terre  
 Fromage / Fruits

Mercredi 29 janvier

 Nems au poulet  
 Émincé de porc  
au caramel  
Nouilles de riz aux légumes  
Salade de fruits aux litchis

*Nouvel an chinois*

 Le Restaurant scolaire bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"

 Laits & produits laitiers à l'école

Jeudi 30 janvier

 Jambon macédoine  
 Couscous de poulet  
 Semoule légumes  
Fruits 

Vendredi 31 janvier

MENU VÉGÉTARIEN

 Salade de riz à l'ananas  
 Omelette au fromage  
Haricots verts   
Yaourt aux fruits

 Certifié Agriculture Biologique  
Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Local/labellisé/EGALim

Dans un menu équilibré il y a :

des crudités,  
des légumes ou fruits cuits,  
du laitage ou du fromage, des féculents, de la viande, du poisson et des œufs



Restaurant scolaire de Saint-Évarzec

# MENUS CANTINE



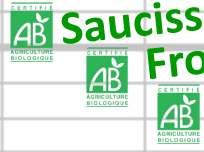
Lundi 3 février

Haricots verts mimolette  
Falafels bolognaise  
Torsades bio  
Yaourt



Mardi 4 février

Taboulé au maïs  
Saucisse au chou  
Fromage  
Fruits



Mercredi 5 février

Salade tex mex  
Hamburger  
Frites au four  
Sundae



Menu américain



Le Restaurant scolaire bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme "Laits et Fruits à l'école"



Jeudi 6 février

Salade de lentilles au cervelas  
Filet de poulet à l'estragon  
Poêlée de légumes  
Éclair au chocolat



Vendredi 7 février

MENU VÉGÉTARIEN

Potage vert au fromage frais  
Poisson à l'armoricaine  
Riz aux petits légumes  
Fromage  
Fruits



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Local/labellisé/EGALim

Dans un menu équilibré il y a :

des crudités, des légumes ou fruits cuits, du laitage ou du fromage, des féculents, de la viande, du poisson et des œufs

