

















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 28 avril au vendredi 2 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	-----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Férié	
Taboulé 	Rillettes de poisson	Haricots verts mimosa 		Betteraves vinaigrettes 
Sauté de porc* VPF aux pruneaux	Poulet rôti VF au paprika 	Pâtes à la bolognaise VBF 		Blanquette de légumes (pois chiche, carottes, navets) 
Brisure de chou-fleur aux dés de carottes 	Potatoes 	Emmental râpé 		Boulgour 
Tome de brebis 				
Fruit 	Yaourt nature de Pluhelin 	Fruit 		Flan pâtissier

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

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Haché de veau
















La tome DE BREBIS est au lait cru. Pour les maternelles elle est remplacée par une Tomme de brebis au lait pasteurisé

MENU CANTINE

Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 05 mai au vendredi 09 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Férié	
Salade verte aux graines torrifiées 	Lentilles vinaigrettes 	Rillettes de poissons		Carottes râpées vinaigrette 
Saucisse grillée* VPF	Sauté de bœuf VBF aux olives	Emincé de volaille VF mariné 		Chili sin carné 
Ecrasé de pomme de terre 	Haricots verts 	Brocolis 		Riz 
		Fromage 		Tome de Noyal Muzillac 
Yaourt de Pluherlin aux fruits 	Fromage blanc au granola 	Fruit 		Purée de pommes cannelle 

VPF : Viande de bœuf Français
VBF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc remplacer par : Merguez

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

La tome Noyale est au lait cru. Pour les maternelles elle est remplacée par une Tomme au lait pasteurisé



















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 12 mai au vendredi 16 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rillettes*	Salade de pomme de terre à l'échalotte 	Betteraves à la russe (sauce Tartare) 	Haricots verts vinaigrette 	Salade fromagère 
Emincé de poulet VPF sauce teriyaki 	Rôti de bœuf VBF	Coquillettes Bolognaise 	Tortilla 	Filet de poisson sauce tomate aux petits légumes
Duo de chou-fleur et carottes 	Petits pois à la Française 	Emmental râpé 	Salade verte 	Riz pilaf 
	St Nectaire		Fromage	
Yaourt de Pluhlerin 	Fruit 	Fruit 	Fruit 	Crème Rapadura

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

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Rillette de poulet


















Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 19 mai au vendredi 23 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de tomate 	Taboulé 	Salade de pâtes 
Curry de légumes 	Hachis parmentier de bœuf VBF	Nuggets VF de volaille	Rôti de porc VPF aux oignons* 	Blanquette de poisson
Riz 	Salade verte 	Haricots verts 	Lentilles vertes de Nivillac 	Carottes, champi- 
	Cantal			Camembert
Yaourt de Pluherlin aux fruits 	Fruit 	Riz au lait 	Fromage blanc de Pluherlin 	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

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Poulet

Le fromage pour les
 maternelles est au lait
 pasteurisé















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 26 mai au vendredi 30 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU ESPAGNOLE			
Salade verte aux graines torrifiées 	Pastèque 	Carottes râpées 		
Sautés de porc VPF à l'ancienne 	Poulet VF façons paëlla 	Filet de poisson		
Petits pois à la Française 	Riz 	Pomme vapeur 		
Fromage 				
Fruit 	Crème Catalane maison 	Fromage blanc granola 		

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

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Haché de veau



















Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 02 juin au 06 juin vendredi

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette 	Salade de coquillettes, pois-vrons, tomates 	Salade de hareng aux lentilles 	Salade Tex Mex (Haricots rouge, tomate, maïs) 	Betterave vinaigrette de framboise 
Rougail saucisse*VPF 	Rôti de bœuf VBF	Emincé de volaille VF aux pruneaux 	Filet de poisson en sauce	Parmentier de lentilles 
Riz 	Gratin de courgettes 	Purée 	Brunoise de carottes 	Salade verte 
Brie		Fromage		
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fromage blanc coulis de fruits rouge 	Purée de fruit 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

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Merguez

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé

















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 10 juin au vendredi 13 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Taboulé 	Pastèque 	Tomates vinaigrette 	Concombre à la crème 
	Emincé de volaille VF forestier	Chili sin carné 	Omelette 	Filet de poisson provençale
	Haricots beurre	Riz 	Pommes de terre rôtie 	Boullgur 
	Tome de Noyal 		Fromage	
	Fruit 	Crème Rapadura 	Fruit 	Crème chocolat de Pluherlin 

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
remplacer par :

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



















Le fromage pour les
maternelles est au lait
pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 16 juin au vendredi 20 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves à la Russe (Sauce tartare) 	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote 	Salade de crudité 	Œuf dur mayonnaise 	Macédoine de légume vinaigre Balsamique 
Pâtes Bolognaise VBF 	Rôti de porc VPF 	Emincé de volaille VF marinée 	Lasagne maison d'épinard et ricotta 	Filet de poisson
Emmental râpée 	Haricot blanc 	Haricots verts 		Ratatouille maison 
			Camembert	Tome de brebis de Pluherlin 
Glace	Fromage blanc de Pluherlin granola 	Gâteaux de semoule 	Purée de fruit 	Fruit 

VPF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Poulet

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

Le fromage pour les
 maternelles est au lait
 pasteurisé



















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 23 juin au vendredi 27 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculeux	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé 	Salade verte aux graines torréfiées 	Concombres sauce fromage blanc ciboulette 	Tomate au basilic 	Rosette de Lyon VPF
Sauté de porc VPF à l'estragon 	Haut de cuisse de poulet VF rôti 	Brandade de poisson	Dahl de lentilles 	Bœuf Marengo VBF
Carottes 	Potatoes 	Salade verte 	Riz 	Courgettes sautées à l'ail 
Fromage			Cantal	
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Glace

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

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Haché de veau

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé

















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 30 juin au vendredi 04 juillet

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
---------	-----------------------	-----------	-------------------	--------

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre au fromage blanc 	Salade de riz niçois 	Rillettes de poisson	Salade de tomates 	Melon 
Tajine de légume à l'oriental 	Bœuf VBF provençale	Poulet VF Basquaise	Filet de poisson	Saucisse VPF grillée 
Semoule 	Haricots verts 	Courgette aux herbes de Provence 	Gratin de légumes 	Chips
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fromage blanc coulis de fraise 	Fruit 	Glace

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

VPF : Viande de bœuf Français
VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Merguez

Le fromage pour les
 maternelles est au lait
 pasteurisé