



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 01 au vendredi 05 septembre

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées aux graines 	Salade de tomates 	Melon 	Concombre vinaigrette 	Salade verte 
Pates à la Bolognaise VBF 	Sauté de poulet VF 	Rôti de bœuf VBF 	Filet de julienne sauce citron 	Parmentier de lentilles 
	Poêlée de légumes (aubergines/courgettes) /Semoule 	Pomme de terre au four 	Riz au petits légumes 	
Fromage blanc de Pluherlin 	Fromage 		Fromage	
	Fruit 	Crème Rapadura	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(presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

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

*Pour les repas sans porc remplacer par :

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 08 au vendredi 12 septembre

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette 	Carottes râpées à l'orange 	Concombre à la crème 	Tomates basilic 	Salade verte 
Haut de cuisse de poulet VF 	Tajine de légumes et pois chiche 	Rôti de porc VPF 	Sauté de veau VVF 	Brandade de poisson 
Haricots verts 	Semoule 	Purée de pommes 	Chou-fleur 	
Fromage				Tome de Noyal-Muzillac 
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Glace	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(presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

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

*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 15 au vendredi 19 septembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave 	Taboulé 	Pommes de terre aux algues 	Melon 	Salade verte croustons 
Saucisse VPF 	Bœuf braisé VBF	Haut de cuisse de poulet VF rôti VF 	Chili sin carné 	Filet de lieu sauce curry 
Lentilles 	Haricot beurre 	Gratin de courgettes 	Riz pilaf 	Carottes vapeur 
	Fromage	Fromage		Tomme de brebis de Pluherlin 
Yaourt de Pluherlin 	Purée de pommes des vergers 	Fruit 	Fromage Blanc coulis 	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 (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

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

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Saucisse de volaille

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 22 au vendredi 26 septembre

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes en rémoulade 	Salade de riz et maïs 	Salade fromagère 	Carottes râpées 	Betterave vinaigrette 
Colombo de poulet VF 	Œufs florentine(épinard) 	Galettes saucisses VPF	Filet d'élingue en sauce	Blanquettes de veau VVF
Petit pois 			Pommes de terre vapeur 	Duo de haricot 
	Fromage			Brie
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Crêpes confiture de fruit	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 (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

VB : Viande de bœuf Français
VP : Viande de porc Français
VF : Volaille Française
VVF : Viande de veau Français

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Merguez

Le fromage pour
 les maternelles est
 au lait pasteurisé

MENU CANTINE

Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 29 au vendredi 03 octobre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de tomates 	Carottes râpées 	Salade verte aux graine torréfié 	Salade de pommes de terre aux algues 	
Tajine de légumes à l'orientale 	Bœuf braisé VBF	Nuggets de volaille VF maison 	Filet de poissons sauce citron	Rougaille saucisse 
Semoule 	Purée 	Haricot verts 	Duo de choux fleur et carottes vapeur 	Riz 
	Fromage			Fromage
Crème chocolat de Pluherlin 	Fruit 	Purée de fruit maison 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 

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

*Pour les repas sans porc
remplacer par : Boulette de
Bœuf

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 (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage
pour les
maternelles est
au lait



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 06 octobre au vendredi 10 octobre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre à la crème 	Salade de tomates 	Salade verte 	Céleri rémoulade 	Betterave vinaigrette 
Sauté de porc VPF aux pruneaux d'Agen 	Rôti de bœuf VBF 	Brandade de poissons	Pilons de poulet VVF rôti 	Riz Cantonais 
Carottes sauté 	Purée de potimarron 		Potatoes maison 	
		Fromage		Fromage
Fruit 	Riz au lait 	Purée de fruit 	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 (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

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

*Pour les repas sans porc
 remplacer par :

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange 	Betteraves vinaigrette 	Salade verte 	Choux chinois 	Taboulé aux légumes 
Pâtes bolognaises de lentilles 	Bœuf braisé VBF 	Lasagne végétale maison 	Sauté de porc VPF au caramel 	Filet de poissons 
Emmental râpée 	Haricot verts 		Riz 	Brunoise de légumes 
		Fromage		Fromage
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Cake aux pommes 	Crème Rapadura maison 	Fruit 

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

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

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 (presque) fait maison avec des produits de saison ! Légumes/fruits et viandes bio

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé