



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 03 au vendredi 07 Novembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de blé fantaisie 	Potage de légumes 	Betteraves à l'échalotte 	Œuf mayonnaise 	Salade verte aux graines 
Haut de cuisse de poulet rôti VF 	Bœuf Bourguignon VBF 	Tartiflette 	Brunoise de légumes à la provençale 	Filet de colin sauce citron
Carottes Vichy 	Coquillettes 	Salade verte 	Semoule 	Riz créole 
Fromage 			Fromage 	
Fruits 	Fromage blanc de Pluherlin 	Fruit 	Purée de pomme 	Yaourt de Pluherlin/ Biscuit 

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

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

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 10 au vendredi 14 novembre

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	FÉRIÉ			
Choux fleur sauce cocktail 		Salade de mâche 		Taboulé 
Pâtes Bolognaise VBF 		Sauté de dinde VF aux oignons caramélisés 	Rougaille saucisse VPF 	Filet de poisson sauce curry
Fromage râpé 		Poêlée de légumes de saison 	Riz 	Courge rôtie 
			Fromage 	Fromage 
Fruit 		Semoule au lait 	Fruit de saison 	Yaourt de Pluherlin 

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : 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 (presque) 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 17 au vendredi 21 NOVEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis en salade 	Rillettes de poisson	Coleslaw 	Velouté de butternut 	Carottes râpées au citron 
Poulet VF au paprika 	Sauté de porc VPF au caramel 	Filet de poisson sauce Dieppoise (fruit de mer)	Chili sin carné 	Pot au feu VBF
Pomme de terre rôti 	Carottes 	Boulgour 		Légumes du pot 
	Fromage 	Crème maison chocolat 	Fromage 	
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Crème chocolat 

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 24 au 28 vendredi NOVEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Duo de céleri et carottes 	Chou-fleur vinaigrette 	Rillettes	Salade de lentilles de Sérent 	Carottes râpées 
Pâtes carbonara VPF 	Carbonade de bœuf VBF 	Blanquette de volaille VF 	Filet de poisson en sauce	Couscous de légumes de saison aux pois chiche 
	Purée de pomme de terre 	Carottes sautées 	Gratin de potimarron 	Semoule 
	Fromage	Fromage	Fromage 	
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Moelleux aux pommes 	Fromage blanc de Pluherlin 

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

*Pour les repas sans porc
remplacer par : dés de
volaille, Terrine de volaille

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



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 01 au vendredi 05 DECEMBRE

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave vinaigrette 	Salade façons Piémontaise 	Salade verte 	Soupe de pois cassé 	Duo de carottes et radis râpés 
Emincé de volaille VPF sauce teriyaki 	Bœuf Bourguignon VBF 	Hachis parmentier VBF de patate douce 	Tortilla 	Filet de poisson sauce curry 
Pâtes 	Poêlée de carottes, chou, champignon 		Salade verte 	Riz aux petit légumes 
Fromage 		Fromage	Fromage	
Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	Compote de pommes/bis-cuit 

VBF : 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 (presque) 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 8 au vendredi 12 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri rémoulade 	Potage 	Salade verte aux graines 	Carottes râpées à l'orange 	Salade 
Pâtes Bolognaise VBF 	Curry de légumes et pois chiche 	Nuggets de volaille VF 	Saucisse VPF 	Parmentier de poisson au potimarron 
	Riz 	Légumes rôtis (courges, panais) 	Lentilles 	
	Fromage		Fromage 	Fromage
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Crème maison 	Fruit 	Crêpes 

VBF : Viande de bœuf Français
VPF : 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 (presque) 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 15 au vendredi 19 DECEMBRE

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux graine 	Rillettes de poisson 	Coleslaw 	Potage butternut et châtaigne 	Chou rouge à l'orange 
Poulet rôti VF 	Riz façon Cantonais 	Dahl de lentille corail 	Sauté de volaille aux champignons VF 	Bœuf Marengo VBF 
Petits pois 		Semoule 	Pomme de terre rôti 	Haricots vert 
	Fromage		Pâtisserie de Noël	Fromage
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Cake aux pommes 	Clémentine 	Fruit 

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

Le fromage pour
les maternelles
est au lait
pasteurisé