

















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 27 au vendredi 1 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	FERIÈ
Haricots verts vinaigrette 	Salade de pomme de terre échalotes 	Betterave vinaigrette 	Lentilles vinaigrette 	
Colombo de poulet VF LR	Bœuf VBF 	Curry de légumes aux pois chiches 	Omelette ciboulette	
Riz 	Carottes 	Semoule 	Légumes rôtis (courgette, pomme de terre) 	
	Fromage		Fromage	
Yaourt de Pluherlin 	Fruit 	Fruit 	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
LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc remplacer par :

Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 4 au vendredi 8 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	FERIÉ
Carottes râpées 	Taboulé de brocoli 	Salade d'endives 	Salade verte aux graines torrifiées 	
Pâtes bolognaise VBF 	Parmentier de haricots rouges à la patate douce 	Pilons de poulet LR	Sauté de porc VPF aux carottes 	
		Petits pois 	Coco de Paimpol 	
	Fromage		Fromage	
Fromage blanc de Pluherlin granola 	Fruit 	Yaourt 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
 LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Boulettes
 de bœuf













Le fromage
 pour les
 maternelles
 est au lait
 pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 11 au vendredi 15 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	FERIÈ	PONT
Carottes râpées vinaigrette 	Rillette de poissons 	Salade verte 		
Poulet rôti VF LR	Sauté de porc VPF à la moutarde de Larré 	Brandade de poisson 		
Coquillettes 	Courgettes, aubergines rôti 			
Fromage râpé 		Yaourt de Pluherlin 		
Fruit 	Riz au lait 	Fruit 		

VPF : Viande de porc Français
VF : Volaille Française
LR : Label rouge

*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 18 au vendredi 22 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres vinaigrette 	Carottes râpées à l'orange 	Salade de lentilles au hareng 	Salade de pâtes 	Tomates vinaigrette 
Rougail saucisse VPF 	Rôti de bœuf VBF ketchup maison 	Emincés de volaille VF sauce teriyaki 	Filet de poisson sauce aux algues	Lasagne de légumes bio
Riz 	Pommes de terre rôti 	Choux fleur 	Carottes sautées 	Salade verte 
	Fromage	Fromage	Fromage	
Fromages blanc coulis 	Fruit 	Fruit 	Purée de pomme/biscuit 	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
LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc
 remplacer par : Merguez













Le fromage
 pour les
 maternelles
 est au lait
 pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 25 au vendredi 29 mai

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
FERIÉ	Mardi Lune rousse	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Haricots verts vinaigrette 	Betteraves vinaigrette 	Concombre à la Grecque 	Salade de tomates 
	Galette saucisses VPF 	Torti au crémeux de pois chiche 	Omelette	Filet de poisson sauce curry
			Ratatouille maison 	Riz aux petits légumes 
	Fromages	Fromage		Fromage
	Crêpe 	Fruit 	Crème chocolat 	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
 LR : Label rouge

*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 1 au vendredi 5 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Courgettes râpées en rémoulade	Carottes râpées	Taboulé	Salade de tomates	Salade de pois chiche aux légumes d'été
Pâtes	Hachis de légumes et légumineuse	Sauté de volaille VF LR	Sauté de porc VPF à la moutarde de Larré	Blanquette de poisson
Bolognaise VBF	Salade verte	Brocolis	Haricots blancs	Duo de haricots
Fromage râpé			Fromage	Fromage
Fruit	Yaourt de Pluhelin	Gâteau au yaourt	Purée de pomme et fruit rouge	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
LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc
 remplacer par :boulette de bœuf




















Le
 fromage
 pour les
 maternelle
 s est au lait
 pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 8 au vendredi 12 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte aux graines 	Betterave aux herbes 	Concombre sauce yaourt 	Carottes râpées 	Coleslaw 
Poulet rôti VF LR 	Sauté de porc VPF au caramel 	Poisson sauce citron 	Bolognaise de lentilles 	Rôti de bœuf VBF sauce tartare
Courgettes sautées à l'ail 	Riz 	Ecrasé de pommes de terre 	Pâtes 	Poêlée de légumes 
Fromage			Fromage râpé	
Fruit 	Crème chocolat 	Purée de 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 (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
LR : Label rouge

*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 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre vinaigrette 	Salade western (Haricot rouge, maïs, poivrons) 	Salade de hareng pommes de terre 	Salade de tomates Provençale 	Salade verte
Riz Cantonais aux dés de volailles VF	Bœuf aux olives 	Nuggets de poulet VF LR maison 	Filet de poisson sauce curry	Chili sin carné
	Petits pois 	Ratatouille maison 	Pâtes 	Mélange de céréale (Boulgour, quinoa)
	Fromage	Fromage		Fromage
Fromage blanc de Pluherlin	Fruit 	Fruit 	Yaourt de Pluherlin 	Gâteaux aux pommes 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 (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
LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc remplacer par :


















Le fromage pour les maternelles est au lait pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 22 au vendredi 26 juin

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées aux herbes 	Salade de pâtes (tomates, poivrons, ciboulette) 	Salade verte fromagère 	Betteraves échalotes 	Melon 
Poulet VF LR Basquaise	Gratin de courgettes au bœuf VBF 	Tajine de légumes à l'orientale 	Rôti de porc froid Ket-chup maison 	Filet de poisson en sauce
Riz 		Semoule 	Potatoes maison 	Boulgour 
	Fromage			
Yaourt de Pluhlerin 	Fruit 	Fruit 	Fromage blanc de Pluhlerin 	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
LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc
remplacer par : Rôti de
dinde

Le fromage
pour les
maternelles
est au lait
pasteurisé



Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 29 juin au vendredi 3 Juillet

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade d'été (haricots vert, tomates, olives) 	Pastèque 	Concombre sauce asiatique 	Tomate basilic 	Melon
Torti à la Bolognaise VBF 	Curry de pois cassés 	Sauté de poulet VF LR coco 	Brandade de poisson	Chipolata
Fromage râpées 	Courgettes braisés 	Poêlée de légumes 	Salade verte 	Chips
				Fromage
Fruit 	Crème caramel maison 	Gâteau au yaourt et pommes 	Glace	Fruit

VBF : Viande de bœuf Français
 VPF : Viande de porc Français
 VF : Volaille Française
 LR : Label rouge

*Pour les repas sans porc remplacer par :Saucisse 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