
















Cuisine centrale de Questembert



Menus du lundi 06 au vendredi 10 avril

Légumes	Viandes poissons œufs	Féculents	Produits laitiers	Fruits
<b>Lundi FERIE</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Salade verte aux dés de fromage 	Céleri rémoulade au curry 	Salade d'endives 	Betterave vinaigrette 
	<b>Emincé de poulet forestier VF LR</b> 	<b>Sauté de bœuf VBF</b> 	<b>Filet de poisson sauce citron</b>	<b>Dahl de lentilles corail</b>
	Haricots verts 	Purée de pommes de terre 	Epinard pomme vapeur 	Riz 
	Yaourt de Pluherlin 	Fromages	Fromage	
		Crêpes sauces chocolat	Fruit 	Fromage blanc de Pluherlin coulis de fruit 

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

\*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