

Tous les plats sont élaborés et réalisés au sein de la cuisine du restaurant scolaire par :

- **Christine** (chef de Cuisine)
- **Corinne** (notre « pâtissière » en chef)
- **Guylène** (aide de cuisine)

Origine des viandes :

Toutes les viandes servies sur ce restaurant sont cuisinées à partir de viande provenant d'animaux :

Viande bovine (race à viande) :



Nés, élevés et abattus : en France

Viande porcine d'origine (Bleu Blanc Cœur) :



Nés, élevés et abattus : en France

Viande de volaille :

Nés, élevés et abattus : en France

Poulet : label rouge



Nos fournisseurs locaux et/ ou bio :

- La boulangerie de Montreuil Le Gast
- Le P'tit Gallo
- La ferme du Coucou
- La ferme Gabillard
- La ferme de La Moltais
- Terres de sources*



Le bio au restaurant scolaire :



- Les œufs, Les produits laitiers (yaourts, fromage blanc...), Les pommes de terre, Les pommes, Les betteraves, La salade verte, les pâtes, le riz, le boulgour...

* *Terres de sources* : Initiée par Eau du Bassin Rennais, Terres de Sources soutient et encourage les bonnes pratiques des agriculteurs locaux qui se sont engagés à agir pour l'environnement et la protection de l'eau potable avec un mode de production plus vertueux pour les ressources en eau.

LUNDI	FERIE
MARDI	Steak haché sauce poivre Pâtes complètes bio Camembert Compote de pommes bio
MERCREDI	Salade de riz bio au thon Escalope de dinde à la crème de curry Haricots verts bio Flan caramel
JEUDI 	Gratin de crozets aux légumes bio Salade verte bio Tome local de la Moltais Fruit de saison
VENDREDI	Blanquette de poisson Riz créole bio Emmental Fruit de saison





Bonne
* Année *
2024

LUNDI	Filet de dinde mariné Frites Brie Crème dessert chocolat (<i>terres de sources</i>)
MARDI 	Betteraves rouges bio à l'orange Quiche maison aux légumes bio Salade verte bio Yaourt sucré bio (<i>Petit Gallo</i>)
MERCREDI	Potage de légumes bio Rôti de porc à la moutarde Pommes de terre bio Crumble aux pommes bio
JEUDI 	Carottes râpées bio et radis noir Parmentier de patate douce au bœuf Salade verte bio Galette des rois
VENDREDI	Tartine de rillettes / cornichons Cocotte de poisson Boulgour bio Fruit de saison

Bon appétit !




<p>LUNDI</p>	<p>Cuisse de poulet rôti Petits pois à la française Fromage de chèvre Entremets spéculos / brisure de biscuit</p>
<p>MARDI</p>	<p>Potage de légumes bio Cari de poisson Céréales gourmandes Fruit de saison bio</p>
<p>MERCREDI</p> 	<p>Frittata (œufs et pdet bio) oignons fromage Salade verte bio Fromage blanc sucré bio (petit Gallo) Ananas rôti</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Palette de porc caramélisée Purée de légumes bio Tome de vache Fruit de saison</p>
<p> VENDREDI</p> 	<p>Toast pain d'épice à l'époisses Bœuf bourguignon pâtes complètes bio Madeleine « maison »</p>

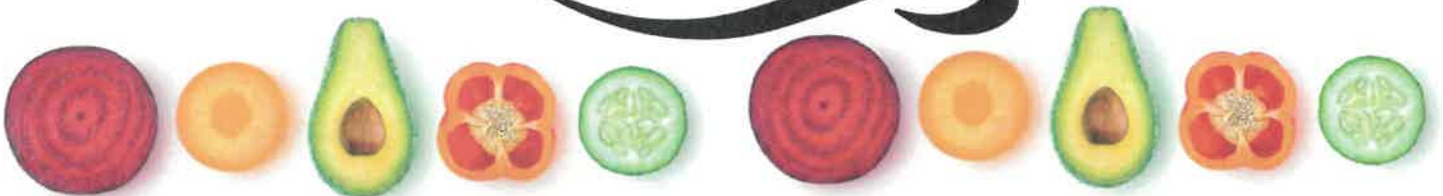
Bon appétit !





Du 22 au 26 janvier 2024

LUNDI	Rôti de porc aux pruneaux et potiron Haricots plats d'Espagne Fromage local Riz au lait caramel au beurre salé
MARDI 	Betteraves aux pommes bio Lasagnes d'égrené de pois bio Salade verte bio Fruit de saison bio
MERCREDI	Salade d'endives au bleu et noix Langue de bœuf sauce champignons Riz pilaf bio Galette des rois
JEUDI	Potage de légumes bio Tajine de volaille à la marocaine Semoule bio aux pois chiches/ carottes braisées bio Yaourt sucré bio (Petit Gallo)
VENDREDI	Terrine de campagne (terres de sources) Poisson du jour à la crème Pommes vapeur bio / épinards frais Fruit de saison

Bon appétit !



<p>LUNDI</p> 	<p>Bolognaise de lentilles bio Salade verte bio Tome de la Moltais Fruit de saison bio</p>
<p>MARDI</p>	<p>Potage de légumes bio Chipolatas Purée de pommes de terre maison bio Fromage blanc coulis bio (Petit Gallo)</p>
<p>MERCREDI</p>	<p>Cake lardons potiron « maison » Cocotte de poisson Julienne de légumes bio Fruit de saison</p>
<p>JEUDI</p>	<p>Carottes râpées bio Emincé de dinde au curry Semoule ½ complète bio Flan coco « maison »</p>
<p> VENDREDI</p> 	<p>Galette bio au jambon fromage Salade verte bio Clémentine Crêpe sucrée bio au sucre</p>

Bon appétit !

