



## **RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET**

**du 11 mars au 19 avril 2024**

<b><u>Lundi 11 mars</u></b>	<b><u>Mardi 12 mars</u></b>	<b><u>Jeudi 14 mars</u></b>	<b><u>Vendredi 15 mars</u></b>
feuilleté  riz BIO gourmand sauce aux épices du soleil camembert BIO  fromage blanc fermier*	salade de concombre  filet de poulet aux épices pommes rissolées  yaourt brassé BIO aux fruits	tartine au jambon  poisson pané poêlée de légumes BIO brie BIO  pommes BIO	carottes rapées* fromagères  roti de porc saumuré* compotes de pommes  petits suisses aux fruits BIO
<b><u>Lundi 18 mars</u></b>	<b><u>Mardi 19 mars</u></b>	<b><u>Jeudi 21 mars</u></b>	<b><u>Vendredi 22 mars</u></b>
salade oeuf dur et tomate  pâtes BIO sauce napolitaine  carré breton yaourt fermier vanille*	tartelette au thon  émincé de porc* à la moutarde céréales gourmandes BIO  mousse au chocolat BIO	tomates mozarella  veau chasseur* haricots verts BIO à la persillade  banane BIO	mousse de foie  poisson frais* sauce hollandaise chou-fleur BIO  quatre quart aux pépites de chocolat
<b><u>Lundi 25 mars</u></b>	<b><u>Mardi 26 mars</u></b>	<b><u>Jeudi 28 mars</u></b>	<b><u>Vendredi 29 mars</u></b>
salade de riz  poêlée bretonne végétarienne  beignet framboise	salade fromagère sauté de dinde LR niçoise carottes BIO  yaourt BIO au sucre de canne	salade coleslaw  steak haché gnocchetti BIO*  fromage blanc fermier*	salade aux lardons et croutons poisson frais* au beurre nantais riz BIO  crème dessert chocolat BIO
<b><u>Lundi 1 avril</u></b>	<b><u>Mardi 2 avril</u></b>	<b><u>Jeudi 4 avril</u></b>	<b><u>Vendredi 5 avril</u></b>
FERIE	rillettes et cornichons  paupiette de dinde frites  ananas	salade Véronica  mijoté bourguignon* jeunes carottes au beurre  roulé à la fraise	salade jambon émental  poisson frais* sauce vin blanc brocoli BIO  poire

<u><b>Lundi 8 avril</b></u>	<u><b>Mardi 9 avril</b></u>	<u><b>Jeudi 11 avril</b></u>	<u><b>Vendredi 12 avril</b></u>
salade de chèvre semoule de coucous BIO et ses légumes  brownies	salade de tomate  galette* garnie crème dessert chocolat BIO	maquereau à sauce tomate  hachis parmentier salade verte  fromage blanc vanille	carottes rapées fromagère  poisson frais* au beurre nantais riz BIO  yaourt BIO sucré
<u><b>Lundi 15 avril</b></u>	<u><b>Mardi 16 avril</b></u>	<u><b>Jeudi 18 avril</b></u>	<u><b>Vendredi 19 avril</b></u>
pizza au fromage  blé BIO gourmand sauce à la crème  compote BIO petit gateau	terrines de campagne IGP  saucisse rôtie purée fromage  corbeille de fruits	salade d'Armor   poulet roti poêlée de légumes BIO  plateau de yaourt	rosette et cornichon  filet meunière carottes à la crème  tartelette amandine chocolat

Nos potages sont élaborés avec des légumes frais provenant de chez un maraîcher local(Hillion)

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française

\* produit d'approvisionnement local ou direct

tout changement dans nos menus est possible et indépendant de notre volonté

IGP :Indication Géographique Protégée

LR: Label Rouge