



RESTAURANT SCOLAIRE DE POMMERET

du 11 mars au 19 avril 2024

<u>Lundi 11 mars</u>	<u>Mardi 12 mars</u>	<u>Jeudi 14 mars</u>	<u>Vendredi 15 mars</u>
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
<u>Lundi 18 mars</u>	<u>Mardi 19 mars</u>	<u>Jeudi 21 mars</u>	<u>Vendredi 22 mars</u>
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
<u>Lundi 25 mars</u>	<u>Mardi 26 mars</u>	<u>Jeudi 28 mars</u>	<u>Vendredi 29 mars</u>
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
<u>Lundi 1 avril</u>	<u>Mardi 2 avril</u>	<u>Jeudi 4 avril</u>	<u>Vendredi 5 avril</u>
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

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

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