

Menus

Menu

Lundi 30 janvier au vendredi 03 février 2023

Lundi

Salade du
Léon de Bretagne
(Choux Fleurs,...)

Galette de
Boulogour

Petit Pois
Carottes

Saint Nectaire

Fruit

Mardi

Salade Verte
aux Dés de Fromages

Cassoulet
(Porc, ...)

OU

Cassoulet
Végétarien

Edam

Yaourt Nature
Sucré

Mercredi

Salade de Pdt
aux Cornichons

Fajitas de
Bœuf

OU

Fajitas
V.G

Fourme d'Ambert

Roulé à la Crème Pâtissière &
Framboise

Jeudi

Œuf Dur BIO Mayonnaise

Bœuf Bourguignon
OU

Mijoté de Saumon

Spätzlé
Brocolis Etuvés

Camembert

Crêpe Caramel
Beurre Salé

Vendredi

Salade Brésilienne
(Carottes, Coco, ...)

Gallinhada de
Poulet
OU

Moqueca de Poisson

Riz

Cantal

Smoothie Chocolat
Banane
Lait BIO

LÉGENDE:



Label rouge



Régime végétarien



Produit local



Poisson issu de la pêche durable



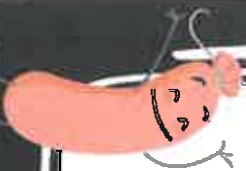
Vente française



BIO



ADP/AGP



L'ASSOCIATION
DE RESTAURATEUR
DE RENNES
ET DE LA RÉGION
NORD-FINISTÈRE

Menus

Menu

Lundi 06 février au vendredi 10 février 2023

Lundi



Celeri BIO Rémolade

Couscous Boulette de Bœuf & Merquez

OU

Couscous de Poisson

Semoule BIO

Boudoir

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges
Fromage Blanc « Alsace Lait »

Mardi

Betteraves BIO aux Pommes & Ciboulette

Blé BIO

À

la

Mexicaline

Brie

Ile Flottante

Mercredi

Potage de Légumes BIO

Saucisses de Strasbourg

OU

Omelette à la Provençale

Purée de Pdt Haricots Verts

Fromage Frais aux Fruits

Clafoutis aux Mirabelles de Lorraine
Lait BIO

Jeudi

Macédoine de Légumes

Beignet de Poisson, Sauce Tartare

Riz BIO aux Petits Légumes

Vache qui Rit

Fruit

Vendredi

Salade de Choux Rouges, Vinaigrette aux Agrumes

Spaghetti BIO Bolognaise de Dinde



OU

Spaghetti BIO Bolognaise Végétale

Emmental Râpé

Beignet Pommes

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Production
-  Produits de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  ADP / IEP