




























# Menu de la semaine

Déjeuner scolaire Rostrenen  
Du 08 au 12 Janvier 2024























	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
ENTREE			Pâté de campagne 	Chou rouge  râpé au fromage frais 
PLAT	Chili con carne  	Sauce carbonara  	Poisson du jour   sauce citron	Hachis parmentier de pois   
GARNITURE	Riz basmati	Tortis au beurre, emmental râpé	Gratin de poireaux 	Salade verte garniture 
FROMAGE	Yaourt brassé aromatisé caramel   	Saint-Nectaire  à la coupe		
DESSERT	Banane	Orange	Galette des rois frangipane	Kiwi 

 BZH  Bio  Fait maison  Poisson frais  Appellation d'origine protégée  Repas Végétarien  Produits fermier  
 Viande d'Origine France  Bleu blanc coeur



# Menu de la semaine

Déjeuner scolaire Rostrenen  
Du 15 au 19 Janvier 2024

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
ENTREE	Riz au surimi 		Saucisson à l'ail   	Céleri ananas pommes radis 
PLAT	Sauté de boeuf   au épices 	Tajine de dinde  	Poisson du jour  sauce crustacés 	Pizza végétarienne tomate 
GARNITURE	Flan de panais et carottes  	Semoule couscous	Julienne de légumes 	Salade verte garniture 
FROMAGE		Camembert		
DESSERT	Poire	Compote pomme  /framboise 	Gâteau yaourt 	Riz au lait  au caramel 

 BZH  Bio  Fait maison  Poisson frais  Viande d'Origine France  Bleu blanc coeur

# Allergènes par plat

Gluten   Crustacés   Oeufs   Poissons   Arachides   Soja   Lait   Fruits à coques   Moutarde   Céleri   Sésame   Lupin   Mollusques   Anhybride sulfureux

15 janvier 2024

Riz au surimi	X	X	X	X				X					X
Sauté de boeuf au épices	X					X							X
Flan de panais et carottes			X			X							
Poire													

16 janvier 2024

Tajine de dinde			X					X	X				X
Semoule couscous	X												
Camembert						X							
Compote pomme/framboise													

18 janvier 2024


Saucisson à l'ail								X					X
Poisson du jour sauce crustacés	X	X		X			X					X	X
Julienne de légumes							X		X				
Gâteau yaourt	X			X			X						









19 janvier 2024

Céleri ananas pommes radis									X				
Pizza végétarienne tomate	X						X						
Salade verte garniture								X					X
Riz au lait au caramel							X						

# Menu de la semaine

Déjeuner scolaire Rostrenen  
Du 22 au 26 Janvier 2024

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
ENTREE	Carottes rapées  à l'orange 	Velouté de butternut 	Nems à la volaille	Betteraves vinaigrette et oeuf mimosa 
PLAT	Blanquette de veau   	Couscous nabati  	Porc    au caramel 	Filet de poisson sauce basquaise  
GARNITURE	Gratin de choux-fleur  et pommes de terre 	Semoule couscous	Nouilles chinoises 	Haricots beurre 
DESSERT	Banane	Compote pomme  /rhubarbe 	Salade de fruits exotique	Far Breton 

 Bio  BZH  Fait maison  Certification Environnementale de niveau 2  Repas Végétarien  Viande d'Origine France  
 Bleu blanc coeur  Marine Stewardship Council

# Allergènes par plat

Gluten   Crustacés   Oeufs   Poissons   Arachides   Soja   Lait   Fruits à coques   Moutarde   Céleri   Sésame   Lupin   Mollusques   Anhybride sulfureux

22 janvier 2024

Carottes rapées à l'orange									X					X
Blanquette de veau						X								X
Gratin de chou-fleur et pommes de terre	X					X								
Banane														

23 janvier 2024

Velouté de butternut						X								
Couscous nabati	X							X	X					
Semoule couscous	X													
Compote pomme/rhubarbe														

25 janvier 2024
























Nems à la volaille	X					X								
Porc au caramel	X					X	X		X					X
Nouilles chinoises	X					X	X							
Salade de fruits exotique														









26 janvier 2024

Betteraves vinaigrette et oeuf mimosa			X						X					X
Filet de poisson sauce basquaise				X										X
Haricots beurre							X							
Far Breton	X		X				X							

# Menu de la semaine

Déjeuner scolaire Rostrenen  
Du 29 Janvier au 02 Février 2024

	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
ENTREE		Taboulé 	Potage fermier (carotte, poireau, chou vert, pdt) 	
PLAT	Curry de pois chiches aux légumes  	Sauté de poulet  sauce forestière 	Lasagne bolognaise  	Poisson du jour   sauce dugléré
GARNITURE	Riz basmati 	Carottes  au jus 	Salade verte 	Pommes de terre grenaille 
FROMAGE	Comté  à la coupe			Yaourt brassé aromatisé cerise   
DESSERT	Pommes elstar	Brownies 	Compote de pomme  	Kiwi 




















 Bio 
  BZH 
  Fait maison 
  Poisson frais 
  Appellation d'origine protégée 
  Repas Végétarien 
  Produits fermier  
 Viande d'Origine France













# Menu de la semaine

Déjeuner scolaire Rostrenen  
Du 05 au 09 Février 2024

	Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
ENTREE			Soupe maraîchère 	
PLAT	Sauté de boeuf   au épices 	Cremeux de lentilles corail au lait de coco  	Tartiflette  	Poisson du jour   au pistou
GARNITURE	Penne  et emmental râpé	Riz créole	Salade verte 	Gratin de poireaux 
FROMAGE	Cantal  à la coupe	Yaourt brassé aromatisé pêche   		Emmental à la coupe
DESSERT	Creme dessert chocolat	Clementine	Poire	Riz au lait  au caramel 







 Bio  BZH  Fait maison  Poisson frais  Appellation d'origine protégée  Repas Végétarien  Produits fermier  
 Viande d'Origine France



# Menu de la semaine

Déjeuner scolaire Rostrenen  
Du 12 au 16 Février 2024

	Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
ENTREE	Salade piémontaise 		Radis noirs rapés mayonnaise 	
PLAT	Sauté de dinde  à la crème et aux champignons 	Saucisse bretonne   	Poisson du jour  sauce citron vert 	Hachis parmentier de pois   
GARNITURE	Haricots verts   à l'ail	Frites	Julienne de légumes 	Salade verte garniture 
FROMAGE	Yaourt brassé aromatisé fraise   	Edam à la coupe		Gouda à la coupe
DESSERT		Compote de pomme  	Flan pâtissier 	Semoule au lait 

 Bio 
  Bleu blanc coeur 
  Fait maison 
  Poisson frais 
  Repas Végétarien 
  Produits fermier 
  Viande d'Origine France

# Allergènes par plat

Gluten   Crustacés   Oeufs   Poissons   Arachides   Soja   Lait   Fruits à coques   Moutarde   Céleri   Sésame   Lupin   Mollusques   Anhybride sulfureux

12 février 2024

Salade piémontaise			X				X		X					X
Sauté de dinde à la crème et aux champignons							X							X
Haricots verts à l'ail							X							
Yaourt brassé aromatisé fraise							X							

13 février 2024

Saucisse bretonne														
Frites														
Edam à la coupe							X							
Compote de pomme														

15 février 2024

Radis noirs rapés mayonnaise			X						X					X
Poisson du jour sauce citron vert	X	X		X			X						X	X
Julienne de légumes							X			X				
Flan patissier			X				X							

16 février 2024

Hachis parmentier de pois	X						X							
Salade verte garniture									X					X
Gouda à la coupe							X							
Semoule au lait	X						X							