




















































































# Menus restaurant scolaire de Chevaigné


## Du lundi 12 février 2024 Au vendredi 16 février 2024


	lundi 12 février	mardi 13 février	mercredi 14 février	jeudi 15 février	vendredi 16 février
D é j e u n e r	Céleri rémoulade      	Salade de blé aux légumes    	Radis beurre  	Carottes râpées citronnées  	Potage de légumes   
	Saucisse grillée de Médréac  	Curry de Boeuf      	Boulettes de boeuf sauce tomate    	Paupiette de dinde à l'estragon       	Poisson meunière sauce hollandaise       
	Purée mousseline    	Carottes au cumin 	Tajine de légumes au miel et aux épices douces 	Tortis tricolores au beurre   	Gratin d'endives   
	Comté portion   	Crème de fromage fondu  	Camembert   	ST MORET  	Port Salut tranche  
	Crème dessert au lait de chèvre    	Fruit de saison  	Far aux pommes    	Yaourt aux fruits   	Fruit de saison  

 Certification Environnementale niv. 2

 Le porc français


 Appellation d'Origine Protégée (AOP)


 Région ultrapériphérique

 Marine Stewardship Council


 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 AB

 Produit local









 Produit en Bretagne

 TERRES DE SOURCES

 Agriculture Biologique européenne

 Viande Bovine Française

 Volaille Française

	Anhydride sulfureux et sulfites		Céleri		Moutarde		Oeufs		Soja
	Lait		Céréales contenant du gluten		Poissons				

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des livraisons.

Lutte contre le gaspillage alimentaire.