


























































































Menus restaurant scolaire de Chevaigné


Du lundi 8 avril 2024 Au vendredi 12 avril 2024

	lundi 8 avril	mardi 9 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
D é j e u n e r	Céleri rémoulade      	Salade de riz aux olives    	Pamplemousse rose 	Carottes râpées sauce câpres  	Soufflé au fromage 
	Chipolatas de Médréac       	Blanquette de veau à l'ancienne        	Boulettes végétariennes sarrasin lentille aux légumes    	Sauté de dinde au paprika     	Poisson meunière sauce hollandaise      
	Purée mousseline    	Gratin de chou-fleur      	Légumes couscous 	Linguines fraîches   	Epinards à la béchamel   
	Comté portion  	Crème de fromage fondu 	Camembert  	ST MORET 	Port Salut tranche 
	Mousse au chocolat    	Fruit de saison      	Crêpe au chocolat    	Yaourt sur lit de fruits    	Fruit de saison  


 Certification Environnementale niv. 2

 AB

 Viande de Veau Française


 Produit en Bretagne

 Volaille Française

 Haute Valeur Environnementale (HVE)

 Agriculture Biologique européenne


 Région ultrapériphérique

 Produit local









 Marine Stewardship Council

 TERRES DE SOURCES

 Appellation d'Origine Protégée (AOP)

 Plat végétarien

 Label Rouge

	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.