





Semaine n°
n° 17

Restaurant scolaire - Broons

du 26 au 30 avril 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Concombres	Poireaux cheddar maïs	Velouté au fromage	Coquillettes surimi tomates	
Plat principal	Boulettes de volaille	Gratin de pâtes aux légumes	Filet de poisson	Veau marengo	
Accompagnement	Frites		Boulgour	Haricots verts plats	Compositions des plats
Produit laitier	Fromage blanc			Crème brûlée	
Dessert		Barre bretonne	Fruit de saison		

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux

MANGEONS LOCAL et bio






Semaine n°
n° 18

Restaurant scolaire - Broons

du 3 au 7 mai 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	-	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Chou blanc comté jambon	Melon	Tomates œufs durs	Velouté de courge	
Plat principal	Risotto à la tomate	Pâtes à la cantonaise	Tartiflette de saumon	Langue de bœuf	
Accompagnement				Mojette	Compositions des plats
Produit laitier	Mousse au chocolat			Tome	
Dessert		Fruit de saison	Compote de pommes rhubarbe	Fruit de saison	

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux

 MANGEONS LOCAL et bio







Semaine n°
n°19

Restaurant scolaire - Broons

du 10 au 14 mai 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Betteraves crues		A		
Plat principal	Fajitas	Galette saucisse	S		
Accompagnement	Salade	Salade	C		
Produit laitier	Yaourt chocolat		E		
Dessert		Crêpe	N		
			S		Compositions des plats
			I		
			O		
			N		

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux








Semaine n°
n°20

Restaurant scolaire - Broons

du 17 au 21 mai 2021

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine	
Entrée	Salade tomates emmental croûtons	<div style="background-color: yellow; padding: 10px; text-align: center;"> <p>MENU</p> <p>ESPAGNOL</p>  </div>	Céleri cru	Saucisson à l'ail		
Plat principal	Gratin de PDT aux petits légumes		Pennes à la carbonara	Filet de poisson		
Accompagnement				Poêlée de légumes		Compositions des plats
Produit laitier	Yaourt bio aromatisé		Crème vanille	Tome		
			Fruit de saison			

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux



et bio






Semaine n°

Restaurant scolaire - Broons

du 24 au 28 mai 2021

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	P	Potage au fromage	Carottes râpées	Macédoine de légumes	
Plat principal	E N	Emincé de porc	Macaronis à la bolognaise	Omelette	
Accompagnement	T E	Petits pois navets lardons		Brocolis	Compositions des plats
Produit laitier	C O		Yaourt mangue	Camembert	
Dessert	T E	Fruit de saison		Fruit de saison	

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux

LE MANGEONS LOCAL et bio



