VERSION DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Tréffiagat-Léchiagat

Menus du 6 au 10 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Betteraves ciboulette	Œuf dur mayonnaise	Salade papillon*	Carottes râpées	Velouté de légumes
Steak haché	Hachis parmentier aux lentilles	Filet de dinde rôti	Sauté de porc à la dijonnaise	Filet de poisson frais sauce beurre blanc
Poêlée de haricots verts à la forestière	Salade verte	Épinards béchamel	Petits pois	Blé tendre
Galette des rois	Fromage	Liégeois au chocolat	Semoule au lait	Fromage
	Fruit de saison			Fruit de saison

* Farfalles, julienne de jambon, olives, vinaigrette.

Menus du 13 au 17 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade aux dés de fromages, maïs et noix	Taboulé à l'orientale	Potage crécy	Macédoine de légumes	Velouté de potimarron
Émincé de volaille à l'estragon	Poisson pané	Pizza royale	Bœuf bourguignon	Fricassée de haricots blancs
Riz doré	Julienne de légumes à la crème*	Salade verte	Pommes vapeur	aux champignons et carottes
Fromage		Petit suisse	Fromage	
Fruit de saison	Fromage blanc à la gelée de groseilles		Fruit de saison	Yaourt fermier sucré Ferme de Lesvenez

*Carottes oranges, carottes jaunes, céleri rave.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

VERSION DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Tréffiagat-Léchiagat

Menus du 20 au 24 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Céleri rémoulade	Potage parmentier	Carottes râpées, vianigrette au citron	Salade multicolore*	Pâté de campagne, cornichon
Gratin de macaronis	Chipolatas	Paupiette de veau sauce financière	Curry de légumes	Filet de poisson frais au beurre
à la bolognaise	Petits pois carottes	Flageolets cuisinés	aux pois chiches et boulgour	Pommes de terre persillées
Fromage		Flan nappé au caramel		Fromage
Fruit de saison	Yaourt sucré		Ananas au sirop	Fruit de saison

* Tortis multicolores, emmental, mimolette, vinaigrette.

Menus du 27 au 31 janvier 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Betteraves à l'échalote	Feuilleté au fromage	Velouté de légumes	Duo de râpé*	Bouillon de poule vermicelle
Dahl de lentilles corail	Filet de dinde sauce Madère	Filet de poisson au court bouillon	Racliflette	Bœuf mironton
Riz	Haricots vert à l'ail	Coquillettes et fondue de poireaux à la crème	Salade verte	Gratin de choux fleurs et pomme de terr
Fromage		Fromage blanc	Fromage	
Fruit de saison	Liégeois au chocolat		Fruit de saison	Gâteau du chef

* Carottes, radis noir, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.

VERSION DISPONIBLE

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Tréffiagat-Léchiagat

Menus du 3 au 7 février 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Endives aux dés de fromage et croûtons	Velouté Dubarry	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson à l'ail, cornichon
Omelette	Rôti de porc, jus au thym	Sauté de poulet	Bœuf au paprika	Brandade de poisson frais
Frites fraîches	Petits pois	Purée de potimarron	Tortis	Salade verte
	Fromage	Yaourt aux fruits	Yaourt fermier sucré Ferme de Lesvenez	Fromage
Fruit de saison	**Crêpe au sucre**			Fruit de saison

Championnat du Monde de Laser 2020

Menus du 10 au 14 février 2020

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Salade Marco Polo*	Salade de betteraves à la féta	Duo de râpé *	Potage de légumes, vermicelle	Salade de chou chinois *
Boulettes d'agneau sauce massalé	Chicken parma*	Colombo de porc	Quiche à la vache qui rit	Blanquette de poisson frais
Duo de haricots	Pommes vapeur	Blé pilaf	Salade verte	Carottes persillées et riz
Fromage				Fromage
Fruit de saison	Fruit Pavlova (Salade de fruits aux meringues)	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	**Gâteau du chef**

*Coquillettes, surimi, poivron rouge, crème.

* Escalope de dinde, sauce tomate, gratinée au parmesan et à la mozzarella.

* Carottes, céleri rave, vianigrette.

* Chou chinois, épaule, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : Armonys Restauration vous informe que la viande bovine est VBF. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.