MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - LA CHAPELLE DU LOU

Semaine du 29/01 au 04/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Riz au surimi et ciboulette	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara	Nuggets de poulet Julienne de légumes	Saucisse Haricots blancs	Poisson aux petits légumes Purée de potiron
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Fromage blanc sucré	Crêpe pour la chandeleur

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - LA CHAPELLE DU LOU

Semaine du 05/02 au 11/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois & fromage	Carottes râpées au vinaigre balsamique	Potage	Feuilleté au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Poisson meunière Farfalles	Couscous Semoule / Légumes du couscous
DESSERT	Fruit frais	Yaourt sucré	Flan pâtissier	Compote de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - LA CHAPELLE DU LOU

Semaine du 12/02 au 18/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette	Chou blanc au jambon et fromage	Potage	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet sauce moutarde à l'ancienne Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes sauce bolognaise	Duo de chipolata & merguez Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Semoule
DESSERT	Fruit frais	Barre bretonne	Liégeois	Fruit frais

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - LA CHAPELLE DU LOU

Semaine du 19/02 au 25/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri mimosa	Velouté de légumes	Berne & la Suisse	Carottes râpées
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Purée de pommes de terre	Paupiette de veau Riz		Marée du jour Poêlée de légumes
DESSERT	Flan nappé au caramel	Gaufre		Fromage blanc aux fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE - LA CHAPELLE DU LOU

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
DESSERT				

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Porc : Les Saveurs de Bain de Bretagne et La Ferme de la Lande (charcuterie)
Carottes et pommes de terre: Gaec du Vieux Four, Concoret
Lait, yaourt et fromage blanc: la Crémerie de Brocéliande

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DCCAR55

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.