



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 11 mars au 17 mars 2024

lundi 11 mars

CAROTTE RÂPÉE
CHILI CON CARNE
RIZ
FROMAGE BIO
NAPPE AU CARMEL

mardi 12 mars

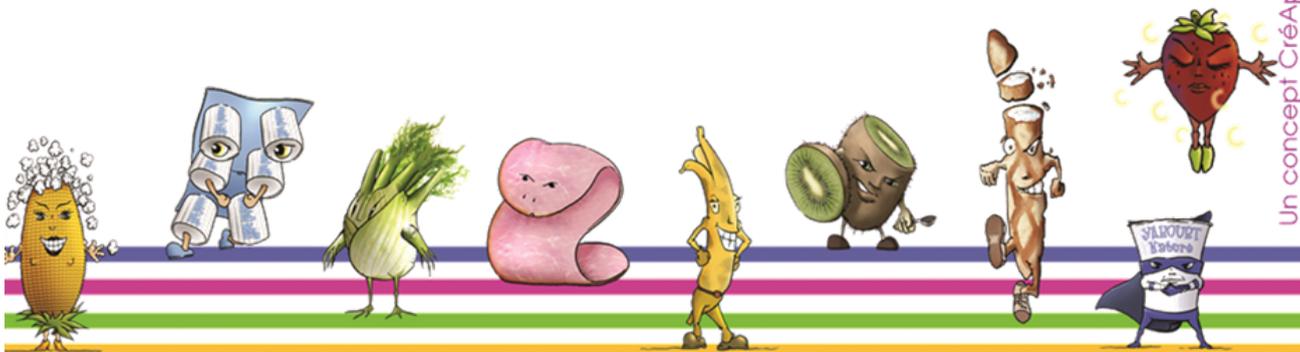
SALADE VERTE AUX CROUTONS
OMELETTE
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO

jeudi 14 mars

SALADE VERTE AUX POMMES ET EMMENTAL
PETIT SALÉ (LOCAL)
AUX LENTILLES
FROMAGE BIO
FROMAGE BLANC

vendredi 15 mars

PÂTÉ DE FOIE ET CORNICHONS
BRANDADE DE POISSON
SALADE VERTE
FROMAGE BIO
ENTREMET CHOCOLAT



Un concept CréApi



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 18 mars au 24 mars 2024

lundi 18 mars

SALADE DE POMME DE TERRE
SAUTE DE VOLAILLE (LOCAL) À LA CRÈME
ET SES LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO

mardi 19 mars

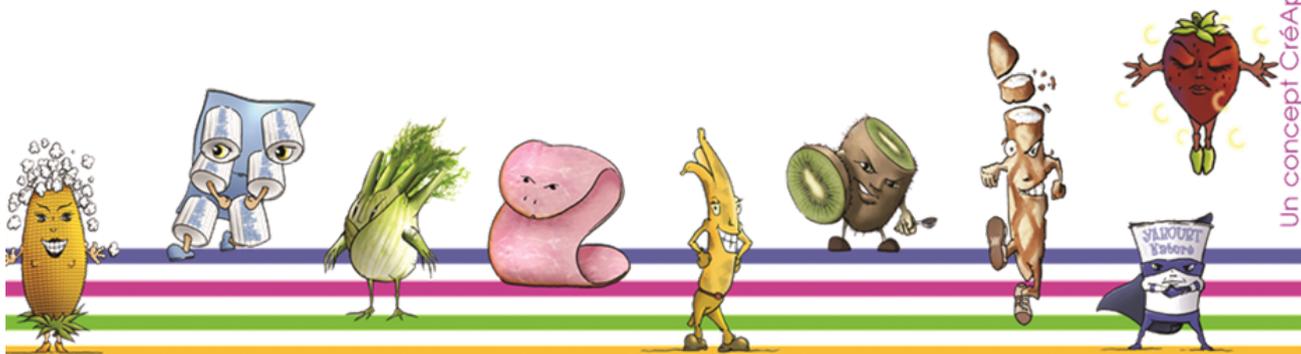
OEUF MIMOSA
POISSON SAUCE ESTRAGON
HARICOTS VERTS
FROMAGE BIO
SEMOULE AU LAIT MAISON

jeudi 21 mars

SALADE COKCTAIL PAMPLEMOUSSE ET POMMEES
HACHIS PARMENTIER
SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMET VANILLE BIO

vendredi 22 mars

REPAS DE PÂQUES
CRÊPE AU FROMAGE
POULET RÔTI
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
FROMAGE BIO
GÂTEAU AU CHOCOLAT DE PAQUES



Un concept CréApi



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 15 avril au 21 avril 2024

lundi 15 avril

SAUCISSON ET CONDIMENTS
BOUDIN NOIR
COMPOTÉE DE POMME
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO

mardi 16 avril

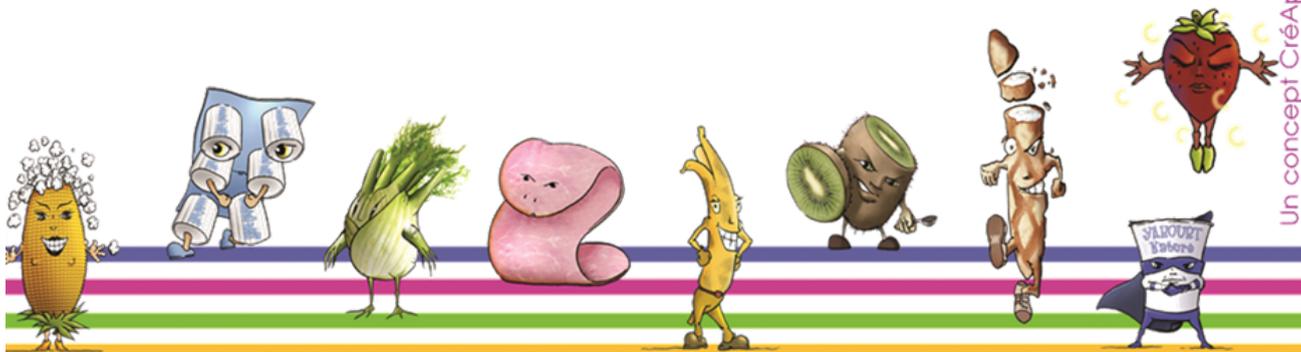
RADIS RÂPES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
YAOURT NATURE BIO

jeudi 18 avril

SALADE AUX POMMES
WATERZOÏ DE POULET (LOCAL)
ET SES LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGES
CRÊPE

vendredi 19 avril

SAUCISSON A LAIL
POISSON FRAIS MEUNIÈRE
GRATIN DE COURGETTES ET RIZ
PLATEAU DE FROMAGES
CRÈME VANILLE



Un concept CréApi