



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 12 février au 18 février 2024

lundi 12 février

OEUF DUR A LA MAYONNAISE
STEAK HACHE DE VEAU
PUREE DE POTIRON
FROMAGE BIO
POIRE POCHÉE SAUCE CHOCOLAT

mardi 13 février

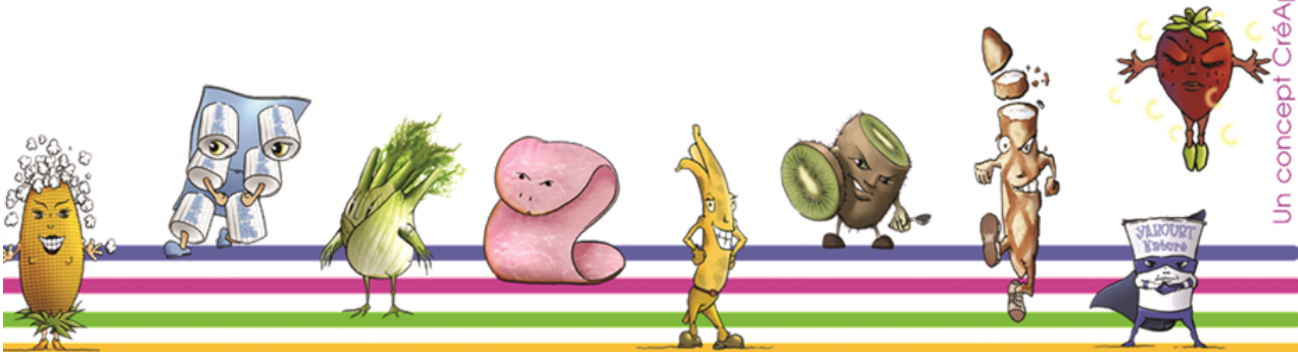
POTAGE DE LÉGUMES
CROQUE MONSIEUR
SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES
YAOURT NATURE BIO

jeudi 15 février

FRIAND AU FROMAGE
ROTI DE PORC (LOCAL) A LA MOUTARDE
PÂTES
PLATEAU DE FROMAGES
CREME VANILLE BIO

vendredi 16 février

SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS
POISSON FRAIS SAUCE DUGLERE
FRITES DE POLENTA
FROMAGE BIO
FLAN A LABRICOT



Un concept CréApi



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 19 février au 25 février 2024

lundi 19 février

BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC
POMMES NOISETTES
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO

mardi 20 février

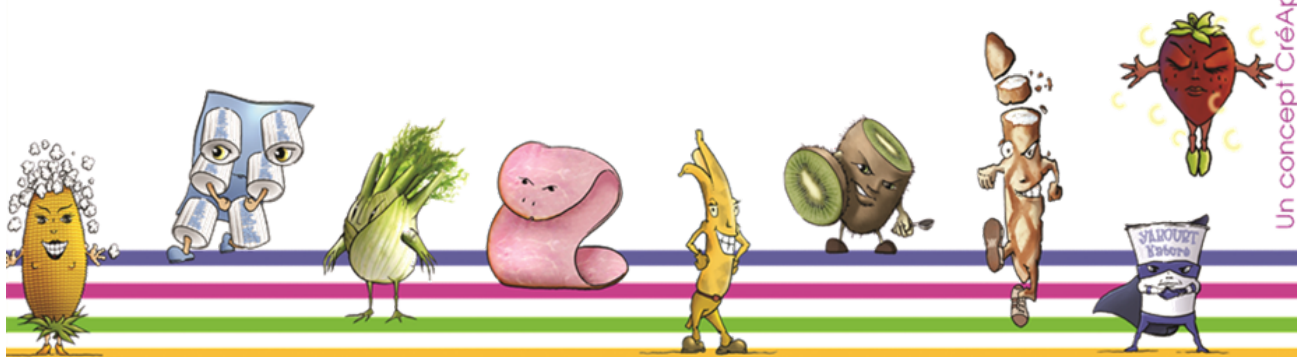
CAROTTES RÂPÉES
LASAGNES A LA BOLOGNAISE
SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES
ENTREMETS VANILLE BIO

jeudi 22 février

CHOU BLANC RAPE AUX POMMES
POULE AU POT (LOCAL)
ET SES LEGUMES
FROMAGE BIO
FONDANT AU CHOCOLAT MAISON ET CREME ANGLAISE

vendredi 23 février

SALADE DE LENTILLES
POISSON FRAIS SAUCE AUX AGRUMES
POTIRON RÔTI
PLATEAU DE FROMAGES
COMPOTE DE POMMES BIO



Un concept CréApi



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

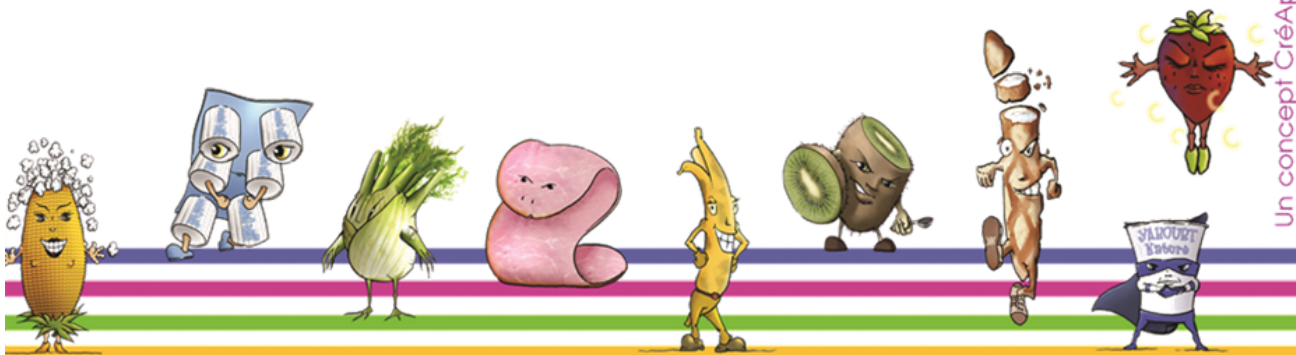
SALADE VERTE AUX CROUTONS
OMELETTE
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO

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

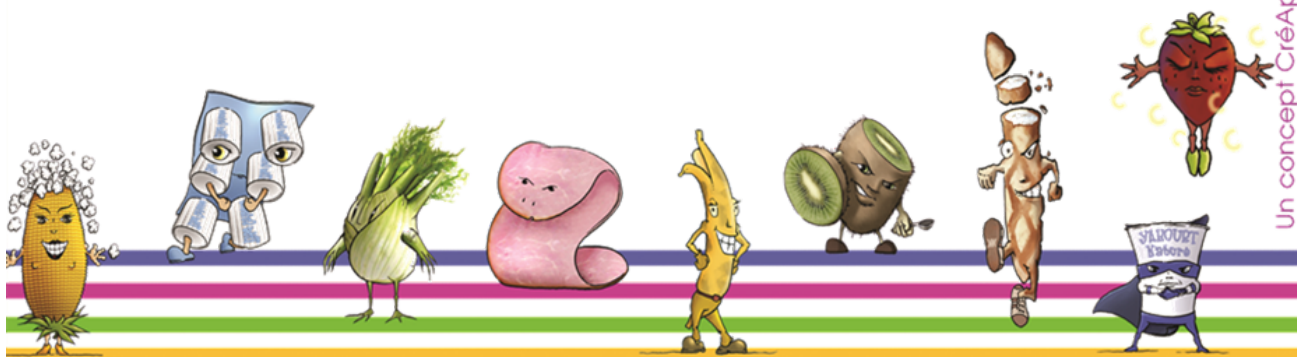
OEUF MIMOSA
POISSON SAUCE ESTRAGON
HARICOTS VERTS
FROMAGE BIO
SEMOULE AU LAIT MAISON

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 25 mars au 31 mars 2024

lundi 25 mars

CELERI
PORC (LOCAL) AU CAMEL
PÂTES
FROMAGE BIO
POIRE POCHÉE AU CHOCOLAT

mardi 26 mars

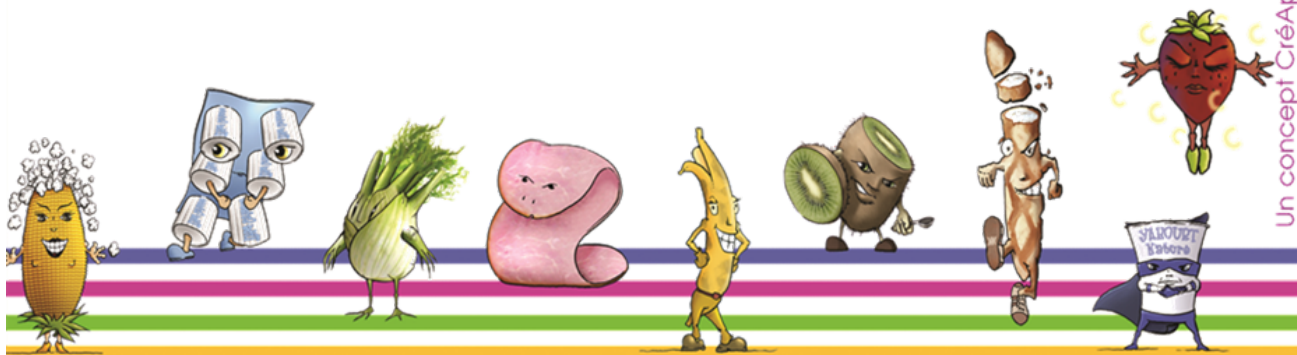
CAROTTES RÂPÉES
GALETTE SAUCISSE
SALADE VERTE
FROMAGE BIO
FROMAGE BLANC COULIS DE FRAISE

jeudi 28 mars

CELERI REMOULADE AU PERSIL
POULET (LOCAL) AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA
HARICOTS VERTS
FROMAGE
CREME RENVERSÉE BIO MAISON

vendredi 29 mars

PÂTE DE FOIE ET CORNICIONS
POISSON PANÉ
POMME DE TERRE AU BEURRE PERSILLÉ
FROMAGE BIO
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON



Un concept CréApi



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 01 avril au 07 avril 2024

lundi 1 avril

SALADE MIMOSA
SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIERE (LOCAL)
ECRASE DE POMMES DE TERRE
PLATEAU DE FROMAGES
BANANE CRÉOLE

mardi 2 avril

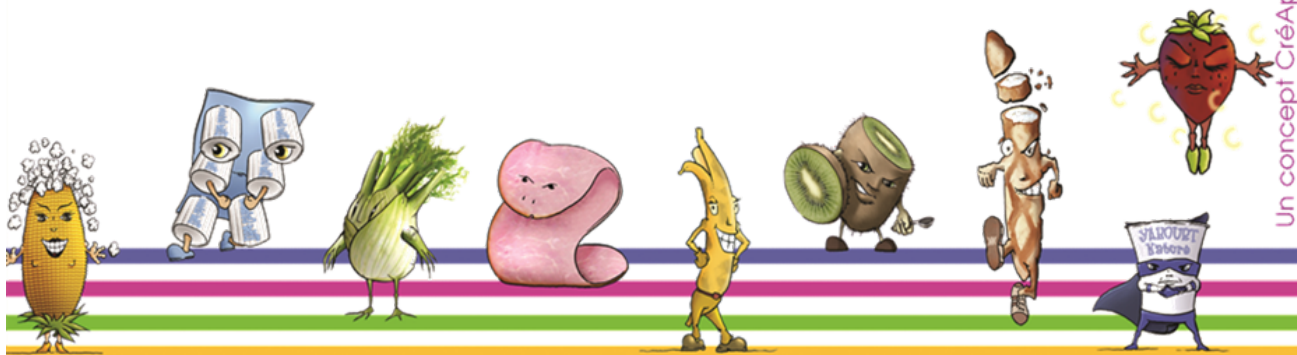
TABOULÉ
JAMBON BLANC
HARICOTS VERTS
FROMAGE BIO
MARBRE MAISON & CREME ANGLAISE

jeudi 4 avril

SALADE VERTE ET SES CROÛTONS
ROUGAIL SAUCISSE
RIZ
FROMAGE BIO
CREME BRULEE MAISON

vendredi 5 avril

SALADE COMPOSÉE
PÊCHE DU JOUR SAUCE DUGLERE
POMMES DE TERRE
PLATEAU DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO



Un concept CréApi



Restaurant scolaire de Saint Jacut de la mer

Semaine du 08 avril au 14 avril 2024

lundi 8 avril

OEUF DUR A LA MAYONNAISE
STEAK HACHE DE VEAU A L'ECHALOTE
PUREE DE POMME DE TERRE
PLATEAU DE FROMAGES
BANANE BIO

mardi 9 avril

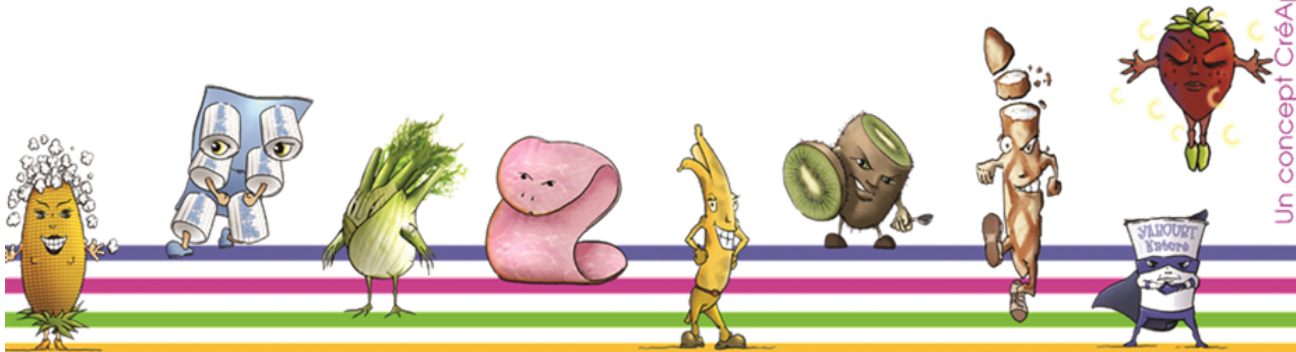
CAROTTES RÂPÉES
PÂTE À LA CARBONARA
SALADE VERTE
PLATEAU DE FROMAGES
YAOURT NATURE BIO

jeudi 11 avril

FRIAND AU FROMAGE
ROTI DE PORC (LOCAL) A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS
PLATEAU DE FROMAGES
CREME VANILLE BIO

vendredi 12 avril

SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS
POISSON FRAIS SAUCE DUGLERE
RIZ
FROMAGE BIO
SALADE DE FRUITS



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

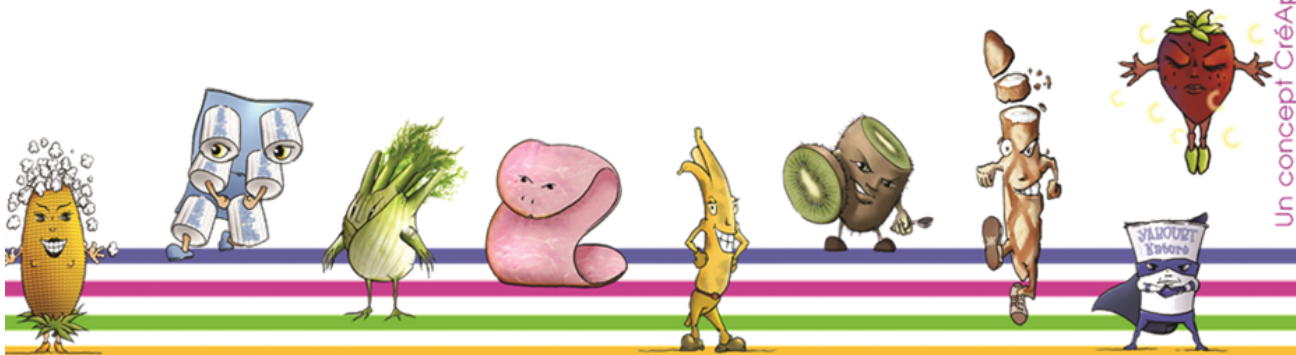
RADIS RÂPES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ
FRITES
PLATEAU DE FROMAGES
YAOURT NATURE BIO

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