



RÉGALADE!

Menu du Restaurant scolaire
Ville de Pont-l'Abbé



MARS 2020

Lundi 2 mars

Salade mêlée 🍴
Spaghetti sauce bolognese 🍴
Fromage râpé
Yaourt nature 4B

Mardi 3 mars

Duo céleris et carottes 🍴 4B
Saucisse de Toulouse
Haricots à la bretonne 🍴
Flan au chocolat 🍴

Mercredi 4 mars

Entrée surprise 🍴
Boulettes de blé façon thai 🍴
Riz basmati
Fromage blanc 4B
Fruits de saison 

Jeudi 5 mars

Pomelos
Poulet rôti 🍴
Ratatouille 🍴
Gâteau de semoule 🍴
Crème anglaise

Vendredi 6 mars

Terrine de campagne
Poisson du jour 🍴
Printanière de légumes 🍴
Brie
Fruits de saison

Lundi 9 mars

Salade mixte 🍴
Blanquette de dinde 🍴
Purée de carottes 🍴
Emmental
Compote de fruits 4B

Mardi 10 mars

Salade paysanne 🍴
Rôti de porc 🍴
Lentilles 🍴
Salade de fruits

Mercredi 11 mars

Crêpes garnies 🍴
Jus de pommes 

Jeudi 12 mars

Crème de légumes 4B 🍴
Poisson du jour 🍴
Emincé de choux verts 🍴
Chanteneige 4B
Génoise à la confiture 🍴

Vendredi 13 mars

Carottes râpées 🍴 4B
Escalope végétale panée 
Coquillettes sauce tomate 🍴 4B
Fromage râpé
Cône glacé

Lundi 16 mars

Macédoine et surimi 🍴
Steack haché de veau 🍴
Pommes de terre rissolées 🍴
Petit suisse nature
Fruits de saison

Mardi 17 mars

Potage du jardin 🍴 4B
Lasagnes de légumes 🍴 4B 
Salade verte
Pyrénées
Poire au chocolat 🍴

Mercredi 18 mars

Salade à la bretonne 🍴
Filet de poisson sauce meunière 🍴
Julienne de légumes 🍴
Crème au caramel 🍴
Speculoos 

Jeudi 19 mars

Salade des souris 🍴
Escalope de porc 🍴
Sauce basquaise 🍴
Ebly pilaf 🍴
Fruits de saison 4B

Vendredi 20 mars

Feuilleté au fromage
Rôti de dinde 🍴
Gratin dauphinois 🍴 4B
Salade de fruits frais 🍴

Lundi 23 mars

Soupe à la tomate 🍴
Sauté de veau marengo 🍴
Haricots beurre 🍴
Camembert
Liégeois

Mardi 24 mars

Pomelos
Paëlla au poulet 🍴
Flan vanille 🍴

Mercredi 25 mars

Légumes à croquer 🍴 4B
Moules à la marinière 🍴
Frites
Pudding au chocolat 🍴
Crème anglaise 

Jeudi 26 mars

Carottes râpées 🍴 4B
Spaghetti bolognese végétarienne 🍴
Fromage râpé
Pomme au four 🍴
Biscuit 

Vendredi 27 mars

Salade arlequin 🍴
Poisson du jour 🍴
Carottes braisées 🍴 4B
Mimolette
Eclair

Lutte contre le gaspillage alimentaire

A partir du mois de mars, le SEJE entame un travail autour du gaspillage alimentaire. Personnel de restauration, animateurs, ATSEM et enfants seront mis à contribution deux fois par mois pour peser les repas servis puis les restes non consommés. Ce travail de longue haleine commencera par un état des lieux avant d'aboutir à des préconisations. Des temps d'échanges seront également proposés avec les enfants.

Portes ouvertes des écoles

L'école élémentaire Jules Ferry - Samedi 21 mars 2020 de 10h à 12h
Ecoles maternelles - Samedi 28 mars 2020 de 10h à 12h

Nous favorisons les produits locaux, de saison et bio 4B / Le Fait-Maison 🍴 est privilégié /
Le poisson du jour, livré le matin, vient d'un port bigouden / Un repas végétarien hebdomadaire 
- Menu non contractuel pouvant être soumis à modifications -