



































Perros-Guirec



MENUS DE LA RESTAURATION

Écoles et Centre de Loisirs

	 Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	 Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars <i>Menu gallois</i>	Vendredi 7 mars
ENTRÉE	 Œufs durs, salade verte	 Salade de betteraves	 Carottes râpées		 Saucisson cornichons
PLAT	Boulettes Thai en sauce	  Sauté de poulet au champignons	 Coquillettes	 Miser's feat	 Poisson beurre blanc
GARNITURE	 Petits pois	 Riz	Egrené végétal	 Lardons	 Céréales gourmandes
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire		Emmental râpé	Fromage	
DESSERT	Fruit	  Fromage blanc	Compote, biscuits	Treacle tart	  Yaourt aux fruits

	 Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars <i>Menu de la Galice</i>
ENTRÉE	 Salade verte	Taboulé	Maïs surimi	Feuilleté fromage	
PLAT	 Hachis Parmentier	  Rôti de dinde sauce Champignons	 Saucisse	  Tortis	Paëlla
GARNITURE	Egrené végétal	Haricots verts	 Lentilles, carottes	Pesto	Poulet, poisson, Riz
PRODUIT LAITIER	Brie		Tomme		
DESSERT	Éclair vanille	  Crème dessert	Fruits	  Yaourt brebis	Pâtisserie

Régulièrement, l'équipe de la cuisine centrale vous délivre une recette à faire à la maison avec vos enfants.
Pour la découvrir, rendez-vous sur perros-guirec.bzh . Page Jeunesse, Vie Scolaire et Sport > Restauration Scolaire



Toutes nos viandes sont d'origine française.