





Restaurant scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 24 au 28 février 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade bretonne*	Crêpe au fromage
Plat protidique	Aiguillettes de poulet sauce crème	Colin MSC sauce citron 	Galette saucisse bretonne*	Parmentier de lentilles à la tomate
Accompagnement	Torsades BIO 	Choux fleurs BIO gratinés 	Haricots verts BIO* 	Salade verte à la vinaigrette
Dessert	Suisse nature	Poire pochée à la cannelle	Far breton*	Banane

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



* Animation Bretagne



Restaurant scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 03 au 07 mars 2025

	lundi 3	mardi 4	jeudi 6	vendredi 7
Entrée	Rosette	Salade mexicaine	Coleslaw BIO 	Salade de farfalle, jambon et maïs à la vinaigrette
Plat protidique	Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes et son jus	Sauté de bœuf à la moutarde	Burritos aux légumes	Filet de hoki MSC sauce à l'aneth 
Accompagnement	Frites	Carottes BIO braisées 	Salade verte	Haricots beurre à l'ail
Dessert	Yaourt aromatisé LOCAL 	Beignet au sucre*	Cake au citron	Compote de pommes BIO du chef 

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



* Mardi gras



Restaurant scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 10 au 14 mars 2025

	lundi 10	mardi 11	jeudi 13	vendredi 14
Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Céleri rave sauce rémoulade	Velouté de butternut*	Salade de blé et mimolette
Plat protidique	Emincé de dinde thaï a l'oignon	Omelette à la ciboulette	Chipolatas aux herbes*	Filet de Merlu MSC sauce citron 
Accompagnement	Riz créole	Brocolis	Pennes BIO* 	Épinards BIO 
Dessert	Crème dessert à la vanille du chef	Semoule au lait du chef	Clafoutis aux pommes BIO* 	Fruit de saison

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



* Menu 100% local



Restaurant scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 17 au 21 mars 2025

	lundi 17	mardi 18	jeudi 20	vendredi 21
Entrée	Chou rouge émincé à la vinaigrette	Radis au beurre	Butternut et céleri façon coleslaw	Saucisson à l'ail et aux cornichons
Plat protidique	Jambon braisé LABEL ROUGE 	Sauté de poulet au curry	Lasagnes aux épinards, chèvre et ricotta	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc 
Accompagnement	Lentilles vertes	Semoule BIO 		Brocolis
Dessert	Yaourt aux fruits	Ananas rôti au miel	Fruit de saison	Tarte aux pommes du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé



Restaurant scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 24 au 28 mars 2025

	lundi 24	mardi 25	jeudi 27	vendredi 28
Entrée	Salade de mâche, céleri râpé et betterave sauce vinaigrette	Œuf mimosa	Feuilletés saucisses façon hot dog	Chou blanc aux pommes à la sauce coleslaw*
Plat protidique	Aiguillettes de poulet au thym	Galette à l'avoine au curry du chef	Rôti de dinde à la crème	Fish and chips de colin MSC* 
Accompagnement	Cœur de blé BIO 	Salade verte à la vinaigrette	Haricots verts à l'ail	Frites*
Dessert	Fruit de saison	Riz au lait	Salade de fruits du chef	Pudding au chocolat du chef*

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé







* Animation Iles Britanniques



Restaurant scolaire de Saint Vincent Sur Graon

Menu du 31 au 04 avril 2025

	lundi 31	mardi 1	jeudi 3	vendredi 4
Entrée	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Radis au beurre	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de coquillettes BIO au jambon à la vinaigrette 
Plat protidique	Rougail de saucisses fumées	Hachis parmentier du chef	Curry de pois chiches	Pêche du jour sauce échalotes au vin blanc
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Salade verte à la vinaigrette	Coquillettes BIO 	Haricots beurre persillés
Dessert	Yaourt nature sucré LOCAL 	Compote de fruits du chef	Financier	Mousse au chocolat du chef

Nos plats sont cuisinés essentiellement à base de produits bruts et de saison par l'équipe de cuisine sur l'établissement.

Légende :

Produit Bio



Produit Local



Produit labellisé

