



MAIRIE DE GOUESNAC'H

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE ET DE L'A.L.S.H.

LUNDI 18 NOVEMBRE

ENTRÉE

Salade de maïs

PLAT

Pâtes (farine d'épeautre)
sauce bolognaise (emmental râpé)

DESSERT

Fruit

MARDI 19 NOVEMBRE

ENTRÉE

Salade composée (pommes de terre, tomates, œufs, bacon, mayonnaise)

PLAT

Filet de poulet
sauce chorizo
Petits pois et carottes

DESSERT

Yaourt

MERCREDI 20 NOVEMBRE

ENTRÉE

Céleri remoulade

PLAT

Quiche lorraine (œufs)
Salade

DESSERT

Salade de fruits (ananas)



JEUDI 21 NOVEMBRE

ENTRÉE

-

PLAT

Chili sin carne
Riz

DESSERT

Fromage et fruit

VENREDI 22 NOVEMBRE

ENTRÉE

Bouillon et vermicelles

PLAT

Poisson pané
Brocolis et pommes de terre

DESSERT

Yaourt

LUNDI 25 NOVEMBRE

ENTRÉE

Macédoine

PLAT

Jambon fumé
sauce moutarde
Tomates provençales et pommes forestines

DESSERT

Yaourt



MARDI 26 NOVEMBRE

ENTRÉE

-

PLAT

Hachis parmentier
Salade

DESSERT

Fromage et fruit

MERCREDI 27 NOVEMBRE

ENTRÉE

Carottes et pommes râpées, vinaigrette

PLAT

Raviolis
Salade

DESSERT

Crème caramel (œufs)

THANKSGIVING

JEUDI 28 NOVEMBRE

ENTRÉE

Velouté de maïs

PLAT

Suprême de poulet, sauce à l'orange et aux cranberries
Purée de potimarrons et haricots verts

DESSERT

Choux à la crème de marrons

VENREDI 29 NOVEMBRE

ENTRÉE

Salade lardons

PLAT

Poisson
Blé et carottes

DESSERT

Yaourt

Les repas sont préparés en cuisine et principalement composés de produits frais (légumes, fruits, viande, poisson, pain). Les denrées utilisées sont en majorité issues de la filière locale et certains aliments proviennent de l'agriculture biologique.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les contraintes.



Agriculture Biologique



Filière Bleu-Blanc-Cœur



Repas Végétarien



Fait Maison



Poisson Frais - circuit court



Produit en Bretagne



Produit de France



Label Rouge



Viande Bovine Française



Viande Porcine Française



Volaille Française