

MENU

Le restaurant scolaire du Collège G Pensivy - Rosporden vous propose :



<p>Lundi 25 mars</p>	<p>Salade de tomate et maïs Ou thon sur chiffonnade Ou taboulé</p> <p>Saucisse Lentilles bio *</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit Ou fruit à la chantilly</p>	<p>● ● ● ● ● ● ● ● ● ●</p>	<p>Crudité ou fruit cru ●</p>
<p>Mardi 26 mars</p>	<p>Quiche Lorraine Ou salade au bleu</p> <p>Poisson frais Gratin de courgettes bio *</p> <p>Fruit Et crème caramel au beurre salé</p>	<p>● ● ● ● ● ● ● ● ●</p>	<p>Plat Protidique ●</p> <p>Laitage ●</p> <p>Sucre ●</p>
<p>Mercredi 27 mars</p>	<p>Salade composée</p> <p>Lasagnes Salade</p> <p>Fruit Et yaourt aux fruits bio</p>	<p>● ● ● ● ● ● ●</p>	<p>Légume cuit ou fruit cuit ●</p>
<p>Jeudi 28 mars</p>	<p>Carottes râpées bio* Ou salade aux lardons et croûtons</p> <p>Veau Marengo Pommes de terre à la vapeur</p> <p>Fromage bio à la coupe</p> <p>Fruit Ou duo de mousses</p>	<p>● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●</p>	<p>Féculent ●</p> <p>Matière grasse ●</p>
<p>Vendredi 29 mars</p>	<p>Salade Piémontaise Ou concombre à la crème bio *</p> <p>Poulet rôti Petits pois bio *</p> <p>Yaourt bio</p> <p>Fruit Ou Crumble aux pommes</p>	<p>● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●</p>	

Le Principal

JP Aurrière

La Gestionnaire

N Souché

*Élaboré à partir de produits bio