

RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Pont-Scorff



fermier, etc.) dont 25% de bio minimum.



Menus du 21 au 25 octobre 2024

Lundi 21 Concombres à la crème Gratin au fromage Salade verte Fruit de saison



mercredi 23 Salade de tomates à l'emmental et échalotes Boulettes d'agneau sauce massalé Pâtes Compote de pommes





Menus du 28 octobre au 1 novembre 2024

lundi 28 Colombo de porc Riz créole Fromage Fruit de saison









Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



☑ Cuisine maison : viandes entières de porc, de boeuf, de veau et de volaille : origine France, décret n°2022-65. Les repas sont préparés maison et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de produits frais. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.