

MA MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Restaurant scolaire de BENOET

Semaine du 10/03 au 16/03

HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE
vinaigrette

Taboulé



Accras de morue

Céleri rémoulade



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin de pâtes au
jambon

Tajine de volaille aux
fruits secs
Légumes du tajine

Boulettes de veau
milanaises
Gratin de choux fleurs
et pommes de terre



Chili sin carne
Riz créole



PRODUIT LAITIER

Brie pointe

Bûchette de chèvre

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert vanille

Fruit frais



Gâteau mangue
chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floch (Locminé),
ovéfrais (Ploudaniel), Le Roy Murbane (Brest), Le Marché de l'Aulne
Châteaulin)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BENOET

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

MA MENU

RESTAURANT SCOLAIRE de BENOËT

Semaine du 17/03 au 23/03

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri sauce cocktail



MARDI

Crêpe au fromage

JEUDI

Carottes HVE râpées
vinaigrette au sirop
d'érable



VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Saucisse knack



Poisson meunière
MSC

Ratatouille

Saute de porc aux
cranberries



Dhal de lentilles



Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Gouda

Poutine



Riz créole



DESSERT

Fruit frais



Mousse chocolat au
lait

Brownie



Flan nappé caramel



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floch (Locminé),
Ouvéfrais (Ploudaniel), Le Roy Murbane (Brest), Le Marché de l'Aulne
Châteaulin)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BENOËT

LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !

AMENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Restaurant scolaire de Benaoer

Semaine du 24/03 au 30/03

HORS D'ŒUVRE

Pâté de campagne
 HVE

Macédoine
 mayonnaise

Pizza au fromage

Salade de pommes de
 terre

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau
 sauce barbecue

Emincé de volaille
 chasseur

Couscous de légumes

Beignets au calamar
 sauce tartare

Haricots verts

Frites au four

Semoule

Carottes persillées

PRODUIT LAITIÉ

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais

Fruit frais

Moelleux chocolat

Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Repas végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique

Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floc'h (Locminé),
 ovéfrain (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne
 Châteaulin)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BENODET

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

MA MENU

Restaurant scolaire de Benaet
 Semaine du 31/03 au 06/04

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombres
vinaigrette



Taboulé



Mini pâté en croûte



Betteraves HVE
vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon HVE persillade

Macaronis



Boulettes de veau
milanaises

Purée de carottes

Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE à la
crème d'asperge



Pommes noisettes



Curry de légumes



Semoule



PRODUIT LAITIER

Tartare nature

Oeuf chocolat Pâques



Emmental

DESSERT

Fruit frais



Compote du jour

Moelleux vanille
framboises



Liégeois chocolat



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Repas végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Exemples de nos fournisseurs locaux: Bernard Jean Floch'h (Locminé),
 Gouffrais (Ploudaniel), Le Roy Muribane (Brest), Le Marché de l'Aulne
 (Châteaulin)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BENODET

LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !