

Restaurant scolaire du Theil de Bretagne

Menus de Janvier 2025



Lundi 06 janvier Pizza au thon Paupiette de dinde forestière Tortis Semoule au lait	Lundi 13 janvier Crêpe jambon et emmental Ragoût de bœuf Semoule Banane au chocolat	Lundi 20 janvier Velouté de chou-fleur Paëlla de poulet Salade	Lundi 27 janvier Crêpe au fromage Boulettes de bœuf Spaghettis Snickers glacé
Mardi 07 janvier Salade fromagère Fricassée à l'ancienne Riz et petits pois Galette des rois	Mardi 14 janvier Salade tomate et maïs Cuisse de poulet au four Gratin de brocoli et chou-fleur Compote de pomme	Mardi 21 janvier Mousson de canard Rougail saucisse Riz Ananas en jus	Mardi 28 janvier Salade de pois chiches Roti de veau Pommes de terre provençale Fromage/salade Compote
Jeudi 09 janvier Soupe de légumes anciens Boulettes de pois chiches Purée Yaourt aux fruits	Jeudi 16 janvier Potage de légumes Burger végétarien frites Fromage blanc et sauce fraise	Jeudi 23 janvier Salade caprese Gnocchis et bolognaise végétale Fromage / salade Beignet aux abricots	Jeudi 30 janvier Nouvel an chinois
Vendredi 10 janvier Betteraves ciboulette Poisson Pomme de terre vapeur Entremet	Vendredi 17 janvier Salade de pomme de terre et jambon Filet de poisson Petits pois et carottes glace	Vendredi 24 janvier Feuilleté Filet de merlu / sauce au beurre Blé et brunoise de légumes Crêpe au sucre	Vendredi 31 janvier Crème aux cèpes Croquettes de poisson Purée de patate douce Mousse au chocolat

Les menus sont susceptibles de varier en fonction de l'approvisionnement des commandes. Merci de votre compréhension.

L'origine de la viande bovine, porc et volaille est française.

