

Menu de

septembre

Restauration Scolaire

Année 2023 / 2024

Lundi 2

Salade de fromage
Roti de porc /
Flageolets
Compote de pommes

Mardi 3

Melon
Riz Cantonnais
Emmental
Fruit frais

Jeudi 5

Concombres
Poisson frais /
Haricots verts
Fromage
Cocktail de fruits

Vendredi 6 

Tomates - Mozzarella
Couscous végétarien
Yaourt aux fruits

Lundi 9

Taboulé
Bœuf Bourguignon /
Duo d'haricots verts
Cocktail de fruits

Mardi 10 

Carottes et céleri
Quiche au fromage /
Salade verte
Fruits frais

Jeudi 12

Salade de pommes de
terre - Œuf dur
Pâtes Bolognaise
Fromage blanc

Vendredi 13

Pastèque
Poisson frais /
Petit pois
Fromage
Compote

Lundi 16

Tomates - Mozzarella
Sauté de dinde /
Pâtes
Fruit frais

Mardi 17

Mousse de foie
Gratin de pomme de
terre aux lardons /
Salade verte
Yaourt aux fruits

Jeudi 19


Salade Piémontaise
Poisson pané frais /
Cocos plats
Tarte aux pommes

Vendredi 20 

Carottes râpées
Dahl de lentilles
Fromage blanc

Lundi 23

Taboulé au boulgour
Saucisses /
Lentilles vertes
Yaourt

Mardi 24 

Salade mexicaine
Gratin de courgettes /
Pommes de terre
Rose des sables

Jeudi 26

Salade verte et dés de
fromage
Hachis parmentier
Compote



Vendredi 27


Melon
Poisson frais /
Spaghettis
Fruit

 : Repas végétarien hebdomadaire

Nos principaux fournisseurs ...


Pain : Boulangerie Benoit (Saffré)


Fruits et légumes : Fruidis  / Le Champ du Basilic (Treffieux) 


Pommes : Les vergers de la Grignonnais 


Poisson : Cap Marée / Passion Froid

Boeuf, saucisserie : TEBA (Puceul)



Epicerie sèche, riz, graines : Episaveurs (Rennes) 

Porc : La ferme du Bois Suzin (La Grignonnais) 

Pâtes : Ferme de la Kyrielle (Mouais) 

Poulet : JVT (Janzé) 

Dinde : La Brégonnerie (Nort-sur-Erdre) 

Laitages : Ferme de Belchamp (Saffré)  / Ferme Péard (Blain) 




Selon les chiffres de l'ADEME, le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente en moyenne 120g par repas et par personne. A Saffré, nous sommes en moyenne sur l'année autour de 80g. Des efforts sont encore à fournir. Aidez nous à réduire cette quantité !

Back to
School

CGRS - Comité de Gestion du Restaurant Scolaire - Rue de la gourmandise - 44390 SAFFRE

Secrétariat : 02 40 77 27 17 - secretariat@cgrssaffre.com

Ouverture les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 08h15 à 12h15

 [cgrssaffre.com](http://www.cgrssaffre.com)

 facebook.com/saffrecgrs

