




# RESTAURATION

## Menus du lundi 19 juillet au vendredi 23 juillet 2021

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements

Les abricots, ça se déguste frais, en compote, sur une tarte ou en sorbet !

Semaine 29	Lundi 19 juillet	Mardi 20 juillet	Mercredi 21 juillet	Jeudi 22 juillet	Vendredi 23 juillet
	Macédoine mayonnaise	Tomate bio au basilic	Duo de légumes	Melon	Concombre bio vinaigrette
	Sauté de veau marengo	Jambon froid à l'ancienne	Filet de poisson sauce mikado	Poulet rôti et jus	Dalh de lentilles bio
	Haricots verts fondants	Coquillettes bio au gruyère	Courgettes bio gratinées 	Jardinière de légumes	Semoule bio 1/2 complète
	Yaourt nature bio sucré	Fromage de chèvre	Fromage blanc sucré	Gouda	Tomme blanche
	Pêche blanche	Purée de pommes fraises	Muffin pépites de chocolat maison	Liégeois aux fruits	Abricots

### Filières qualité



Produit issu de l'agriculture Biologique en vert : yaourt nature bio sucré, tomates, coquillettes 1/2 complètes, concombre, courgettes, semoule



Filière Bleu Blanc Cœur : jambon



Origine France : sauté de veau



Poisson du port de pêche de Kéroman

Poisson



Poulet rôti de Languidic, yaourt bio sucré

