





RESTAURATION

Menus du lundi 22 avril 2024 au vendredi 26 avril 2024

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



Semaine 17	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
 	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf sauce caramel gingembre</p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p>Mi-chèvre</p> <p>Ananas fraîcheur</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Achard de légumes</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits rouges</p>	<p>Avocat</p> <p>Tortillas maison</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Duo de pamplemousse et orange</p> <p>Poisson frais sauce madras </p> <p>Choux-fleurs BIO et pommes de terre BIO à la vapeur</p> <p>Crêpe et confiture de fraises</p>

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : Betteraves, carottes, mi-chèvre, achard de légumes, rôti de porc, lentilles, yaourt aromatisé aux fruits rouges, choux-fleurs, pommes de terre



Poisson du port de pêche de Lorient



Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

