



RESTAURATION

Menus du lundi 08 avril au vendredi 12 avril 2024

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



Semaine 15	Lundi 08 avril	Mardi 09 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
 	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de bœuf sauce guardian</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Confiture</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Tortis BIO au pistou</p> <p>Gruyère BIO</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Coulis de fruits rouges</p>	<p>Taboulé de boulgour BIO</p> <p>Quiche lorraine Maison</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Rôti de porc sauce madras </p> <p>Chou romanesco</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas fraîcheur</p>	<p>Tomates cerise</p> <p>Poisson frais au jus épicié </p> <p>Gratin de courgettes BIO et pommes de terre BIO</p> <p>Galette de Lorient au chocolat </p> <p>Chantilly </p>

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : carottes, bœuf, riz, yaourt nature sucré, confiture, tortis, gruyère, fromage blanc, taboulé de boulgour, salade verte, courgettes, 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



Rôti de porc

La filière "bleu blanc cœur" c'est quoi ?

Le yaourt à la fraise servi mercredi est fabriqué à Kervignac.

C'est un laitage "bleu blanc cœur" car les vaches laitières sont nourries avec une alimentation riche en herbage et en graines, comme le lin ou la luzerne.

Des vaches bien nourries permettent de fabriquer des produits laitiers de très bonne qualité gustative et nutritionnelle et...
LOCAUX !

