



RESTAURATION

Menus du lundi 24 juin 2024 au vendredi 28 juin 2024

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



Semaine 26	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
 	<p>Mâche et féta</p> <p>Sauté de veau à la tomate</p> <p>Céréales gourmandes BIO</p> <p>Yaourt BIO au citron</p>	<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>St Nectaire</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de pâtes tricolores au fromage</p> <p>Pizza tous fromages Maison</p> <p>Salade verte </p> <p> Fraises de Plougastel</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette et ketchup</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crêpe et sucre</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce mikado </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Nectarine</p>

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : céréales gourmandes, yaourt au citron, concombre, ratatouille, tomates, courgettes, fromage râpé, nectarine



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



Salade verte, fraises de Plougastel



Poisson frais

