



RESTAURATION

Menus du lundi 27 mai 2024 au vendredi 31 mai 2024

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



Semaine 22	Lundi 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
 	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de bœuf sauce aux navets</p> <p>Duo de courgettes et pommes de terre</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme</p>	<p>Salade verte et dés de mimolette</p>  <p>Omelette</p> <p>Tortis BIO sauce tomate</p> <p>Fruit</p>	<p>Avocat</p> <p>Poisson frais sauce hollandaise </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Crème dessert BIO à la vanille</p> <p>Abricot</p>	<p>Tomates cerise </p> <p>Poulet de Languidic</p> <p>Petits pois BIO cuisinés</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la fraise</p>	<p>Pastèque</p> <p>Poisson frais à l'armoricaine </p> <p>Semoule BIO</p> <p>Cake aux pommes et à la fleur d'oranger</p> <p>Crème anglaise</p>

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : carottes râpées, sauté de bœuf sauce aux navets, courgettes, pommes de terre, vache qui rit, pomme, tortis, crème dessert à la vanille, purée de pomme/poire, brioche, petits pois, camembert, yaourt aromatisé à la fraise, semoule

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

Tomates cerise

