

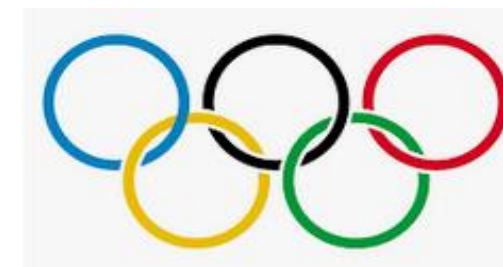




## RESTAURATION



**Menus du lundi 03 juin 2024 au vendredi 07 juin 2024**

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



Semaine 23	Lundi 03 juin	Mardi 04 juin	Mercredi 05 juin	Jeudi 06 juin	Vendredi 07 juin
 	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p><b>Betteraves à la vinaigrette au miel</b></p> <p><b>Sauté de porc aux agrumes</b></p> <p><b>Carottes Vichy</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Semoule au lait</b></p>	<p><b>Melon</b></p> <p><b>Rôti de veau sauce massalé</b></p> <p><b>Beignets de brocolis</b></p> <p><b>Fromage Madame Loïk</b></p> <p><b>Abricots</b> </p>	<p><b>Achards de légumes</b></p> <p><b>Tortellinis aux épinards, ricotta et sauce tomate</b></p> <p><b>Gruyère râpé BIO</b></p> <p><b>Brunoise de fruits</b></p> <p><b>Palet breton</b></p>	<p><b>LA FLAMME A LORIENT</b></p>	<p><b>LE MENU LOCAL</b></p> <p><b>Saucisson à l'ail Ty Producteur</b> <i>Kervignac</i></p> <p><b>Blanquette de volaille</b> <i>origine de Bretagne</i></p> <p><b>Pommes de terre à la vapeur</b> <i>ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p><b>Fraises</b> <i>Plougastel</i></p>
				<p> <b>Tomates</b></p> <p> <b>Poisson frais sauce au curry</b></p> <p><b>Haricots verts fondants</b></p> <p> <b>Tomme noire</b></p> <p><b>Dessert aux myrtilles</b></p>	

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : betteraves, porc, carottes, brie, semoule au lait, gruyère râpé



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*



Abricots, tomates

Le jeudi 6 juin, la flamme olympique passera par Lorient.

Tous les 200 mètres, un changement de porteur s'effectuera sur un parcours d'environ 4 kilomètres.

