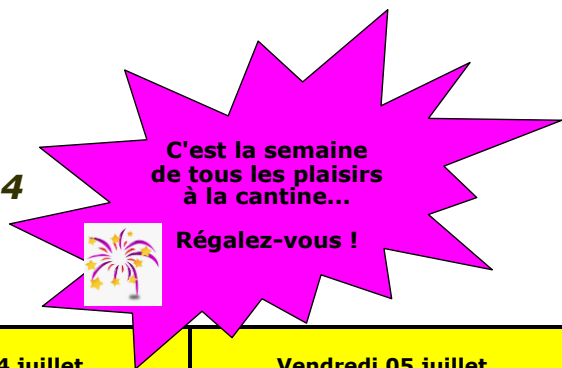




















RESTAURATION

Menus du lundi 01 juillet 2024 au vendredi 05 juillet 2024

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



Semaine 27	Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
 	 Madame Loïk à l'ail et au persil	 Pastèque	 Rosette	Salade coleslaw Maison	 REPAS FROID
	Sauté de bœuf BIO sauce estragon Purée de brocolis Fromage blanc	Coquillettes BIO sauce au comté	Poisson frais sauce hollandaise  Choux romanesco Crème dessert BIO à la vanille	 Burger et ketchup pour les primaires Nuggets pour les maternelles Chips	Melon Jambon blanc Salade piémontaise Maison Tomates cerise
 Pêche plate 	 Mousse au chocolat Palet breton	 Fraises de Plougastel 	 Yaourt à boire 	 Tarte normande	

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : bœuf, coquillettes, crème dessert à la vanille



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



Pêche plate, fraises de Plougastel



Yaourt à boire



Poisson frais

