

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 16 au vendredi 20 mai 2022

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



Semaine 20	Lundi 16 mai	Mardi 17 mai	Mercredi 18 mai	Jeudi 19 mai	Vendredi 20 mai
	<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Farfalles Bio semi-complètes</p> <p>sauce au Comté</p> <p>Orange Bio</p>	<p>Mâche et féta</p> <p>Chipolatas Bio</p> <p>Purée Saint Germain</p> <p>Crème dessert Bio à la vanille</p> <p>Spéculoos Bio</p>	<p>Concombre Bio à la vinaigrette</p> <p>Pépites de poisson et sauce tartare Maison</p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Gruyère Bio</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Taboulé de quinoa Maison</p> <p>Poulet de Languidic</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé à la fraise</p>	<p>Carottes râpées Bio à l'orange</p> <p>Poisson frais au beurre blanc</p> <p>Semoule Bio semi-complète</p> <p>Far breton Maison</p>
Goûter			BN et purée de fruits		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : farfalles, orange, chipolatas, crème dessert à la vanille, spéculoos, concombre, gruyère, carottes râpées, semoule

Poisson du port de pêche de Lorient



Yaourt aromatisé à la fraise



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



La Feta

Ce fromage est apparu dès l'Antiquité, en Grèce. Il est fabriqué avec du lait de brebis et de chèvre.
La Feta se marie à de délicieuses salades de légumes ou de pâtes, mais on peut aussi la cuire dans les cakes salés, en quiche ou en feuilleté avec des épinards.

