

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 23 au vendredi 27 mai 2022

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



Semaine 21	Lundi 23 mai	Mardi 24 mai	Mercredi 25 mai	Jeudi 26 mai	Vendredi 27 mai
	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Blanquette de veau à la crème</p> <p>Pommes de terre Bio à la vapeur</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson à l'ail Ty Producteur</p> <p>Émincé de poulet Ty Producteur</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade piémontaise Maison</p> <p>Omelette BBC</p> <p>Ratatouille Maison</p> <p>Fromage Mme Loïc aux fines herbes</p> <p>Banane</p>		<p>Tomate</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Purée de fruits</p>
Goûter			Lait chocolaté- pain et beurre		

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : pommes de terre, camembert



Poisson du port de pêche de Lorient



Saucisson à l'ail, émincé de volaille, omelette



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



La Ratatouille

La ratatouille, elle met du soleil dans l'assiette !

Savez vous qu'elle peut aussi se déguster froide avec une petite pointe de menthe et de la chantilly, accompagnée de toasts de pain de mie grillé, ou en salade de riz!

