

C'est nouveau
à la cantine








RESTAURATION

Menus du lundi 27 juin au vendredi 1er juillet 2022

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

N'en perd pas une miette
finis ton assiette



Semaine 26	Lundi 27 juin	Mardi 28 juin	Mercredi 29 juin	Jeudi 30 juin	Vendredi 1er juillet
	<p>Betteraves Bio à la vinaigrette</p> <p>Hachis Parmentier végétal pommes de terre et soja Bio</p>  <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Croque-Monsieur au jambon</p>  <p>Saint Nectaire</p> <p>Banane</p>	<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Merguez de bœuf Bio</p> <p>Gratin de courgettes Bio et guyère râpé Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Poulet rôti de Languidic</p>  <p>Pommes paillasson</p> <p>Fraises et chantilly</p>	<p>Taboulé Maison</p> <p>Poisson frais sauce à la ciboulette</p>  <p>Bâtonnière de légumes</p> <p>Yaourt Bio nature sucré</p> <p>Abricot</p>
Goûter			Pain beurre et compote		

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : betteraves, pommes de terre, soja, merguez, courgettes, guyère râpé, carottes râpées, yaourt nature



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

L'abricot

Après la fraise, l'abricot annonce l'été !
En été, profitons des fruits de saison, riches en sucres, vitamines et minéraux qui se dégustent à tous les repas !
L'abricot mur à souhait est de couleur bien jaune ou orange et souple au toucher.
Il pourra accompagner des volailles ou en salade.

