

C'est nouveau  
à la cantine



# RESTAURATION

## Menus du lundi 4 au vendredi 8 juillet 2022

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



| Semaine 27 | Lundi 4 juillet   | Mardi 5 juillet  | Mercredi 6 juillet  | Jeudi 7 juillet   | Vendredi 8 juillet   |
|------------|---|--|---|---|--|
|            | Radis et beurre<br><b>Sauté de bœuf Bio</b> sauce massalé<br>Crumble de chou-fleur<br><b>Coulommiers Bio</b><br>Pêche plate | <b>Concombre Bio</b> à la vinaigrette préparation Maison<br>Emincé de poulet sauce normande<br>Purée de carottes<br>Cantal<br>Banane | Mâche et mimolette<br>Riz cantonnais recette végétarienne<br>Yaourt bulgare et confiture<br>Abricot | <div style="border: 1px solid orange; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;"> <b>REPAS FROID</b> </div> Melon<br>Jambon blanc ou jambon de volaille<br>Salade Napoli<br><b>Crème Bio au chocolat</b><br>Moelleux nature | Tomates cerise<br><b>Poisson frais au beurre blanc</b><br>Pommes de terre à la vapeur<br><b>Vache Qui Rit Bio</b><br>Purée pommes-fraise |
|            | <b>Goûter</b>   |  |   | Lait chocolaté - pain et beurre   |  |

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : Bœuf, Coulommiers, concombre, crème au chocolat, Vache Qui Rit



Poisson du port de pêche de Lorient



Emincé de poulet



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

