




# RESTAURATION

## Menus du lundi 22 au vendredi 26 août 2022

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



Semaine 34	Lundi 22 août	Mardi 23 août	Mercredi 24 août	Jeudi 25 août	Vendredi 26 août
	<p><b>Betteraves Bio</b> à la vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille à la tomate et mozzarella</p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p><b>Dahl de lentilles Bio</b></p> <p>Riz thaï</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p>Taboulé Maison</p> <p>Sauté de bœuf à la sauce tomate</p> <p>Ratatouille Maison</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Jus de fruit</p> <p>Assiette anglaise</p> <p>Pommes de terre en cubes</p> <p><b>Gruyère Bio</b></p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Piémontaise</p> <p><b>Poisson frais au citron</b></p> <p><b>Courgettes Bio au curry</b></p> <p><b>Yaourt nature Bio sucré</b></p> <p>Biscuit</p>
<b>Goûter</b>	Brioche tranchée	Pain - beurre et chocolat	Purée de fruits et gâteau au fromage blanc	Pain et fromage	Lait chocolaté et fruit

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : betteraves, lentilles, gruyère, courgettes, yaourt sucré



Poisson du port de pêche de Lorient



Sauté de bœuf



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

