

C'est nouveau  
à la cantine






## RESTAURATION

Menus du lundi 19 au vendredi 23 septembre 2022

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



Semaine 38	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
  	<p><b>Menu du Nord</b></p> <p>Betteraves à la vinaigrette au pain d'épices et dés de mimolette</p> <p>Carbonnade de bœuf</p> <p>Pommes de terre sautées en cubes</p> <p>Gaufre et chantilly</p>	<p>Tomate à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc Bio aux abricots</p> <p>Courgettes Bio en gratin</p> <p>Banane</p>	<p>Avocat</p> <p>Tarte Maison à la tomate et mozzarella</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre Bio</p> <p>Poulet rôti de Languidic</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Flan aux fruits</p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Carottes râpées Bio à la vinaigrette à l'orange</p> <p>Poisson frais à l'aneth</p> <p>Semoule Bio semi-complète</p> <p>Piperade</p> <p>Fromage blanc Bio sucré</p>
Goûter			Brioche tranchée et barre de chocolat		

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : sauté de porc, courgettes, concombre, semoule, fromage blanc



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

