

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 3 au vendredi 7 octobre 2022

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



Semaine 40	Lundi 3 octobre	Mardi 4 octobre	Mercredi 5 octobre	Jeudi 6 octobre	Vendredi 7 octobre
	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Betteraves</p> <p>Coquillettes semi-complètes</p> <p>Sauce au Comté</p> <p>Raisin</p>	<p>Duo de carottes et de céleri Maison</p> <p>Chipolata Bio</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Mi- chèvre</p> <p>Purée Bio pomme - abricot</p>	<p>Salade de riz au thon Maison</p> <p>Bœuf gardian</p> <p>Ratatouille Maison</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Escalope de poulet sauce normande</p> <p>Courgettes Bio au curry</p> <p>Yaourt nature sucré BBC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Duo de pamplemousse et d'orange</p> <p>Poisson frais au beurre blanc</p> <p>Carottes Vichy Bio</p> <p>Vache Qui Rit Bio</p> <p>Far breton Maison</p>
	Goûter			Brioche tranchée et lait chocolaté	

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : betterave, coquillettes, raisin, chipolata, purée pomme-abricot, courgettes, carottes, Vache Qui Rit



Poisson du port de pêche de Lorient



Yaourt nature sucré



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

