



# RESTAURATION



## Menus du lundi 10 au vendredi 14 octobre 2022

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

Semaine 41	Lundi 10 octobre	Mardi 11 octobre	Mercredi 12 octobre	Jeudi 13 octobre	Vendredi 14 octobre
	<p><b>0 déchet à la cantine</b></p> <p><b>Jus de pommes Bio</b></p> <p>Nuggets de poulet - Ketchup</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Dos de colin au jus citronné</p> <p>Haricots coco</p> <p>Yaourt brassé BBC à la confiture</p>	<p>Avocat</p> <p>Omelette BBC</p> <p>Pommes de terre et épinards à la béchamel</p> <p>Saint Nectaire</p> <p><b>Raisin Bio</b></p>	<p>Menu d'Automne</p> <p>Velouté de potimarron</p> <p>Bœuf aux champignons et châtaignes</p> <p><b>Panais Bio et carottes Bio</b></p> <p>Tartare aux noix</p> <p><b>Pomme Bio Locale</b></p>	<p><b>Salade de blé Bio Maison</b></p> <p><b>Poisson frais au jus épicé</b></p> <p>Gratin de <b>chou-fleur Bio</b></p> <p><b>Coulommiers Bio</b></p> <p><b>Kiwi Bio</b></p>
	Goûter	On mange tout ce midi à la cantine		BN et purée de fruits	C'est la fin de l'été....

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : jus de pommes, raisin, panais, carottes, pommes, blé, coulommiers, kiwi, chou fleur



Poisson du port de pêche de Lorient



Yaourt brassé - omelette



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



La châtaigne...

La châtaigne peut être cuite au four, à l'eau ou grillée et accompagne de nombreux plats salés ou sucrés...

En purée, dans une soupe ou en poêlée, la châtaigne se marie parfaitement avec les légumes d'automne comme les champignons et le potiron...

Côté dessert, on peut transformer les châtaignes en confiture, en crème ou en marrons glacés ...