

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022

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



Semaine 48	Lundi 28 novembre	Mardi 29 novembre	Mercredi 30 novembre	Jeudi 1er décembre	Vendredi 2 décembre
	<p>Potage Maison au potiron</p> <p>Sauté de veau à la provençale</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Rillettes de poisson</p> <p>Chipolata Bio</p> <p>Lentilles Bio et carottes Bio</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Abricots secs moelleux</p>	<p>Mâche et mimolette</p> <p>Tortilla Maison faite dans notre cuisine </p> <p>Crème dessert Bio à la vanille</p> <p>Madeline Bio aux pépites de chocolat</p>	<p>Salade de riz au thon Maison</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Haricots verts Bio fondants</p> <p>Yaourt BBC et confiture Bio</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Carottes Bio râpées</p> <p>Poisson frais au jus épicé </p> <p>Purée de butternut Bio</p> <p>Gruyère</p> <p>Orange</p>
Goûter			Banane et lait à la fraise		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : semoule, chipolata, lentilles, carottes, crème vanille, madeleine, haricots verts, confiture, carottes râpées, butternut, gruyère, orange

Poisson du port de pêche de Lorient

Yaourt nature

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

CETTE SEMAINE DANS VOS ASSIETTES

