

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION



Menus du lundi 5 au vendredi 9 décembre 2022

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

Semaine 49	lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
	<p>Nems aux légumes</p> <p>Riz cantonnais végété</p> <p>Saint Paulin Bio</p> <p>Clémentines</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Betterave et féta</p> <p>Torsades à la carbonara</p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Purée de fruits</p> <p>Biscuit</p>	<p>Potage Esaü</p> <p>Sauté de bœuf à la créole</p> <p>Duo de panais Bio et carottes Bio</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Poulet rôti de Languidic</p> <p>Petits pois</p> <p>Vache Qui Rit Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de blé Bio au fromage</p> <p>Poisson frais à la bretonne</p> <p>Beignets de brocoli</p> <p>Fromage blanc Bio et sucre roux Bio</p>
Goûter			Brioche et chocolat		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : Saint-Paulin, betterave, féta, torsades, gruyère râpé, purée de fruits, biscuit, panais, carottes, Vache Qui Rit, blé, fromage blanc, sucre roux

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

Carte d'Identité du panais

- * Type : légume racine
- * Famille : apiacées
- * Origine : bassin méditerranéen et l'Est de l'Europe
- * Saison : septembre à mars
- * Couleur : blanc crème
- * Saveur : douce et sucrée

