



# RESTAURATION



## Menus du lundi 30 janvier au vendredi 3 février 2023

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

Semaine 5	lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1er février	Jeudi 2 février	Vendredi 3 février
	Toasts et fromage Mme Loïc Haut de cuisse de poulet à la basquaise <b>Semoule Bio</b> Clémentine Yaourt aromatisé BBC	<b>Carottes Bio râpées</b> à la vinaigrette Brandade de morue Maison Tourteau fromager et crème anglaise	<div style="border: 1px dashed orange; padding: 5px; display: inline-block;">LE TOUT BIO</div> <b>Salade de pâtes tricolores</b> <b>Sauté de bœuf sauce au poivre</b> <b>Brocoli</b> <b>Crème dessert</b> <b>Pomme</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">C'EST LA CHANDELEUR</div> Potage de légumes Galette aux œufs et au fromage Salade verte <b>Kiri Bio</b> Crêpe et sucre	Salade verte et maïs <b>Poisson frais à la dieppoise</b> <b>Macaroni Bio</b> et brunoise de légumes Comté Clémenvilla
	Goûter			Quatre-quarts et fromage blanc	

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : semoule, carottes râpées, pâtes tricolores, sauté de bœuf, brocoli, crème dessert, pomme, Kiri, macaroni



Poisson du port de pêche de Lorient



Yaourt aromatisé



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



### Crêpes

Pour 8 personnes :  
Préparation : 10 min  
Repos : 1 heure si possible

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe de beurre fondu
- 3 œufs
- ½ litre de lait
- 1 pincée de sel
- Arome au choix

<http://nouroudunord.centerbleu.com>