



# RESTAURATION



## Menus du lundi 6 au vendredi 10 février 2023

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

Semaine 6	lundi 6 février	Mardi 7 février	Mercredi 8 février	Jeudi 9 février	Vendredi 10 février
	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Jus de pommes</p> <p>Sauté de bœuf à la dijonnaise</p> <p>Haricots coco</p> <p>Camembert</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potage à la tomate</p> <p>Poêlée de blé à la Vache Qui Rit</p> <p>Yaourt BBC et sucre</p> <p>Banane</p>	<p>Mâche et féta</p> <p>Nuggets de poulet sauce Tartare</p> <p>Carottes Bio Vichy</p> <p>Chaource</p> <p>Liégeois aux fruits</p>	<p><b>MENU AUVERGNAT</b></p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette au bleu</p> <p>Saucisse fumée</p> <p>Potée de légumes</p> <p>Cantal</p> <p>Gâteau Maison aux pommes</p>	<p><b>MENU DEIZIOU</b></p> <p>Terrine de campagne Ty Producteur</p> <p>Poisson frais à l'armoricaine</p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Petit Breton</p> <p>Purée de pommes et galette lorientaise</p>
	Goûter			BN et purée de fruits Bio	

### Filières qualité

#### En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : jus de pommes, sauté de bœuf, haricots coco, camembert, carottes Vichy, purée de fruits,



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



### LA FETA

Feta ou Féta désigne un fromage caillé en saumure originaire de Grèce. Le nom de ce fromage est un emprunt à l'italien « féta » (tranche) qui daterait du XVIIe siècle. Ce type de fromage est traditionnellement fabriqué à partir de lait de brebis, parfois en association avec du lait de chèvre. La feta est blanche et elle se dessèche rapidement une fois retirée de sa saumure.