

C'est nouveau  
à la cantine



## RESTAURATION

### Menus du lundi 20 au vendredi 24 juin 2022

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



Semaine 25	Lundi 20 juin	Mardi 21 juin	Mercredi 22 juin	Jeudi 23 juin	Vendredi 24 juin
	<p>Tomates cerise</p> <p>Bœuf à la carbonade flamande</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt brassé à la confiture</p>	<p>Melon</p> <p>Escalope de poulet à la tomate et à la mozzarella</p> <p>Ratatouille Maison</p> <p>Edam</p> <p>Tarte à l'abricot</p>	<p>Salade verte et Comté</p> <p>Jambon Ty Producteurs</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Couscous végétarien </p> <p>et ses légumes</p> <p>Brie Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Poisson frais aux 2 moutardes </p> <p>Kouing patatez</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p>
Goûter			Fromage blanc et Casse-croûte		

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : Brie



Poisson du port de pêche de Lorient



yaourt brassé, jambon



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



### Le Kouign patatez

Vous connaissez le Kouign-amann ?

L'équipe de Kerletu vous propose le Kouign Patatez, un feuilleté de pommes de terre et d'oignons, cuits dans un appareil réalisé à base d'œufs, de lait, de crème, de farine de blé noir et relevé d'une pointe de muscade ... sans oublier le beurre !!!