





## RESTAURATION

**Menus du lundi 04 mars au vendredi 08 mars 2024**

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



Semaine 10	Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
 	<p>Potage de potimarron et de châtaigne</p> <p>Sauté de bœuf sauce orloff</p> <p><b>Pommes de terre BIO et panais BIO à la vapeur</b></p> <p><b>Kiri BIO</b></p> <p><b>Fruit BIO</b></p>	<p>Mortadelle et cornichons</p> <p>Escalope de volaille</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Achard de légumes</p> <p>Steak haché sauce au poivre</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p><b>Yaourt BIO nature sucré</b></p>	<p><b>C'EST LOCAL !</b></p> <p><b>Céleri rémoulade BIO</b> <i>ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p><b>Poisson frais</b> <i>port de pêche de Lorient</i></p> <p><b>Carottes dauphinoises BIO</b> <i>ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p><b>Crème dessert à la vanille BIO</b> <i>ferme Kerderstan - Inzinzac Lochrist</i></p> <p><b>Galette au beurre</b> <i>La Lorientaise - Kervignac</i></p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p><b>Betteraves à la vinaigrette</b></p> <p><b>Riz cantonnais</b></p> <p><b>Cantal</b></p> <p><b>Fruit</b></p>
<b>Goûter</b>	<b>Banane et petit suisse aromatisé</b>	<b>Pain et vache qui rit</b>	<b>Quatre quart et jus d'orange</b>	<b>Purée de fruits et madeleine</b>	<b>Pain, beurre et confiture</b>

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : Pommes de terre, panais, kiri, fruit, yaourt nature sucré, céleri, carottes dauphinoises, crème dessert à la vanille, betteraves, riz cantonnais, cantal



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

