



## RESTAURATION

### Menus du lundi 11 mars au vendredi 15 mars 2024

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



Semaine 11	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
 	<p>Concombre à la bulgare</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Purée de fruits BIO</p>	<p>Potage de légumes verts et kiri</p> <p>Emincé de porc</p> <p>Pommes de terre marcaire</p> <p>Fruit</p>	<p>Rillettes de poisson et pain de mie</p> <p>Sauté de veau sauce blanquette</p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Semoule au lait et caramel</p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette à l'orange</p> <p>Poisson frais sauce aioli et ses légumes</p> <p>Gruyère</p> <p>Fruit</p>	<p><b>ST PATRICK</b></p> <p>Salade de choux et carottes</p> <p>Sauté de bœuf sauce irlandaise</p> <p>Patatoes</p> <p>Cake à la pomme et aux raisins</p>
<b>Goûter</b>			Pain, beurre et barre de chocolat		

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : purée de fruits, carottes râpées, aioli de poisson, légumes aioli, gruyère, fruit



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

La St Patrick est une fête chrétienne qui a lieu chaque année le 17 mars. Le jour de la fête les irlandais s'habillent en vert (couleur du trèfle le symbole de l'Irlande).

