








RESTAURATION

Menus du lundi 20 au vendredi 24 mars 2023

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



Semaine 12	lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Mercredi 22 mars	 C'est Le Printemps	Vendredi 24 mars
	<p>Potage Saint Germain</p> <p>Coquillettes Bio au Comté</p> <p>Fromage frais au fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Salade de lentilles Maison</p> <p>Rôti de porc Bio aux olives</p> <p>Purée Crécy</p> <p>Emmental</p> <p>Purée de fruits</p>	<p>Rosette et cornichons </p> <p>Cuisse de poulet au citron</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Sauté de veau au basilic</p> <p>Haricots verts à la provençale</p> <p>Fromage frais à l'ail et aux fines herbes</p> <p>Cake au citron Maison</p>	<p>Carottes Bio râpées</p> <p>Poisson frais au fumet citronné </p> <p>Gratin de courgettes Bio et de pommes de terre Bio</p> <p>Saint Paulin Bio</p> <p>Banane</p>
Goûter			Lait chocolat et brioche		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : coquillettes, lentilles, rôti de porc, purée Crécy, emmental, purée de fruits, carottes râpées, courgettes, pommes de terre, Saint Paulin

Poisson du port de pêche de Lorient



Yaourt nature sucré



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

