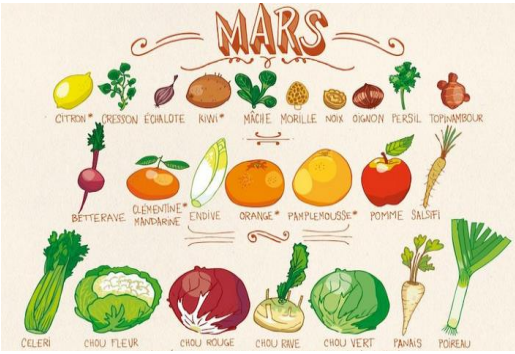
# RESTAURATION

## *Menus du lundi 25 mars au vendredi 29 mars 2024*

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




| Semaine 13 | Lundi 25 mars | Mardi 26 mars | Mercredi 27 mars | Jeudi 28 mars | Vendredi 29 mars |
|---|---|---|---|---|---|
| MENUS CANTINE | Jus de pomme BIO breton<br>Couscous végétal<br>Semoule BIO<br>Cantal<br>Fruit | **LE TOUT BIO**<br>Salade de lentilles<br>Rôti de porc charcutière<br>Crumble de choux-fleurs<br>Gruyère<br>Lait gélifié à la vanille | Rosette<br>Cuisse de poulet sauce petits Paris<br>Petits pois cuisinés<br>Semoule au lait BIO | Potage à la tomate<br>Coquillettes BIO à la carbonara<br>Fromage râpé BIO<br>Banane | Salade piémontaise<br>Poisson frais sauce tomate<br>Haricots verts fondants<br>Fromage frais aux fruits<br>Kiwi BIO |
| ***Goûter*** | | | Pain et lait à tartiner choco-noisettes | | |

***Filières qualité***

**En vert** — **Produit issu de l'agriculture biologique : jus de pomme, semoule, salade de lentilles, rôti de porc, choux-fleurs, gruyère, lait gélifié à la vanille, semoule au lait, coquillettes, fromage râpé, kiwi**

**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***

**Cuisse de poulet, lait à tartiner choco-noisettes**

**Le lait à tartiner "Au Pré" est fabriqué à Rohan dans le Morbihan.**

**C'est un produit "bleu blanc coeur", très peu sucré et sans huile de palme.**

**C'est nouveau à la cantine !**