

C'est nouveau  
à la cantine



## RESTAURATION

Menus du lundi 27 au vendredi 31 mars 2023

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



Semaine 13	lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Mercredi 29 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Betteraves Bio à la vinaigrette</p> <p>Escalope de volaille à la tomate et mozzarella râpée</p> <p>Pomme de terre sautées en dés</p> <p>Pomme</p>	<p>Céleri rémoulade Maison</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Röstis de légumes</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Brunoise de fruits</p>	<p>Taboulé de boulgour Maison</p> <p>Quiche au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Crème dessert Bio au chocolat</p>	<p><b>MENU ITALIEN</b></p> <p>Tomate à la vinaigrette au basilic</p> <p>Torsades bio à la bolognaise</p> <p>Fromage râpé bio</p> <p>Pandoro Di Verona</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>Poisson frais à la Castellane</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Poire au sirop et crème anglaise</p>
	Goûter			Gaufre et purée de fruits	

### Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : betteraves, escalope de volaille, tomate,, mozzarella, pommes de terre en cubes, pomme, camembert, crème dessert au chocolat, torsades , fromage rapé

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

