






RESTAURATION

Menus du lundi 22 avril 2024 au vendredi 26 avril 2024

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



Semaine 17	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
 	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Sauté de bœuf sauce caramel gingembre</p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p>Mi-chèvre</p> <p>Ananas fraîcheur</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Achard de légumes</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Yaourt aromatisé aux fruits rouges</p>	<p>Avocat</p> <p>Tortillas maison</p> <p>Fromage blanc à la vanille</p> <p>Poire au sirop</p>	<p>Duo de pamplemousse et orange</p> <p>Poisson frais sauce madras </p> <p>Choux-fleurs BIO et pommes de terre BIO à la vapeur</p> <p>Crêpe et confiture de fraises</p>
Goûter	Barre de fromage blanc et compote	Banane et lait grenadine	Pain et Vache qui rit	BN et fruit	Pain, beurre, chocolat

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : Betteraves, carottes, mi-chèvre, achard de légumes, rôti de porc, lentilles, yaourt aromatisé aux fruits rouges, choux-fleurs, pommes de terre



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

BONNES VACANCES A TOUS !

