







RESTAURATION

Menus du lundi 20 mai 2024 au vendredi 24 mai 2024

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



| Semaine 21 | Lundi 20 mai | Mardi 21 mai | Mercredi 22 mai | Jeudi 23 mai | Vendredi 24 mai |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  MENUS CANTINE |  | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Chili végétal BIO et haricots rouges </p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p> | <p>LE TOUT BIO</p> <p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Fromage blanc et confiture</p> <p>Lait chocolaté, baguette et beurre</p> | <p>Mâche BIO et croûtons</p> <p>Rôti de veau à la marocaine</p> <p>Gratin de choux-fleurs BIO et pommes de terre BIO</p> <p>Fromage râpé BIO</p> <p>Muffin aux myrtilles</p> | <p>Melon</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fraises de Plougastel et chantilly </p> |
| Goûter | | | | | |

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : Chili végétal, riz, betteraves, chipolatas, lentilles, fromage blanc, confiture, mâche, choux-fleurs, pommes de terre, fromage râpé



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



Haricots rouges, Fraises de Plougastel



Tous les plats sont cuisinés à la cuisine de Kerléto par les 2 Sandra, Harold, Stéphane et Thierry nos 5 cuisiniers !

