



RESTAURATION

Menus du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

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



Semaine 23	lundi 5 juin	mardi 6 juin	mercredi 7 juin	jeudi 8 juin	vendredi 9 juin
	<p>Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce olives</p> <p>Choux romanesco</p> <p>Madame Loïc</p> <p>Fromage frais aromatisé</p>	<p>Steak haché et jus</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Compote et biscuit</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Coquillettes semi complètes</p> <p>Gruyère rapé</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>menu sénégalais</p> <p>Concombres à la croque</p> <p>Haut de cuisse de poulet sauce yassa</p> <p>Riz thaï BIO</p> <p>Tiakri ananas</p>	<p>Taboulé à l'orange maison</p> <p>Aïoli de poisson </p> <p>Légumes aïoli et pommes de terre BIO</p> <p>Yaourt bulgare</p> <p>Confiture de fraises BIO</p>
Goûter			BN et fromage blanc		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : betteraves vinaigrette, carottes râpées, rôti de porc, coquillettes semi complètes, gruyère rapé, crème dessert caramel, riz thaï, pommes de terre, confiture de fraises



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

