




C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 12 au vendredi 16 juin 2023

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

Semaine 24	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
	<p>Tomates cerises</p> <p>Riz cantonais BIO</p> <p>Comté</p> <p>Pêche plate</p> 	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt aux fruits rouges</p>	<p>Salade de blé printanier maison</p> <p>Poisson frais </p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Mi chèvre</p> <p>Lait gélifié chocolat</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauté de veau sauce dijonnaise</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p>Crème de gruyère BIO</p> <p>Crêpe au sucre</p>	 <p>Melon</p> <p>Torsette BIO au saumon</p> <p>Gruyère râpé BIO</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Coulis de mangues</p>
Goûter			Baguette beurre et chocolat		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : riz cantonais, radis, chipolatas, purée de pois cassés, yaourt aux fruits rouges, carottes vichy, crème de gruyère, torsette, gruyère râpé, fromage blanc

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



cette semaine dans vos assiettes, le bio à l'honneur

