

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023

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



Semaine 25	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	<p>Salade de maïs, tomate et poivron</p> <p>Sauté de porc Massalé </p> <p>Haricots verts fondants</p> <p> Yaourt nature sucré</p> <p>Abricots</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Couscous de légumes et sa semoule</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Biscuit</p>	<p></p> <p>Avocat</p> <p>Carbonnade de bœuf</p> <p>Purée</p> <p>Brie BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU ESPAGNE </p> <p>Zumo de naranja</p> <p>Riz paella au poulet </p> <p>Yaourt au citron</p> <p>Churros au chocolat</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce normande </p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Gouda</p> <p>Fraises</p>
Goûter			Jus de fruits et brioche tranchée		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique :couscous de légumes et sa semoule, camembert, crème dessert vanille, biscuit, brie, carottes râpées,

Poisson du port de pêche de Lorient

sauté de porc, yaourt sucré, yaourt au citron

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France



PAELLA : plat de riz rond accompagné de légumes et de volaille, la paella tient son origine de l'ustensile dans lequel elle est cuisinée. En effet, le mot paella vient du latin patella qui signifie petit plat.