



## RESTAURATION

### Menus du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023

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



Semaine 26	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Merguez de bœuf sauce tomate</p> <p>Mélange 4 céréales BIO</p> <p>Mimolette</p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de pommes de terre au thon maison</p> <p>Noisette de poulet sauce madras</p> <p>Rosties de légumes</p> <p>Yaourt BIO au sucre de canne</p> <p>Abricot </p>	<p>Salade de pâtes tricolores au fromage maison</p> <p>Pizza au fromage maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc vanille</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette et ketchup</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Kiri BIO</p> <p>Purée de pommes-abricots BIO</p>	<p>Tomates BIO vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce mikado </p> <p>Gratin de courgettes BIO</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p> Cerises</p>
Goûter			Banane et lait choco		

### Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : mélange 4 céréales, yaourt au sucre de canne, kiri, purée de pommes-abricots, tomates, gratin de courgettes

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

