

C'est nouveau
à la cantine



RESTAURATION

Menus du lundi 3 au vendredi 7 juillet 2023

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



Semaine 27	lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	mercredi 5 juillet	jeudi 6 juillet	vendredi 7 juillet
	<p>Concombre à la crème</p>	<p>Salade verte et maïs</p>	<p>Terrine de campagne</p>	<p>Melon</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Tomates cerises</p>
	<p>Coquillettes BIO sauce comté</p>	<p>Nuggets de poulet</p>	<p>Rôti de veau à la crème</p>	<p>Steak haché et jus</p>	<p>Jambon blanc et mayonnaise</p>
	<p>Dessert liégeois aux fruits</p>	<p>Petits pois au jus</p>	<p>Carottes BIO vichy</p>	<p>Potatoes au paprika</p>	<p>Chips </p>
	<p>Biscuit BIO</p>	<p>Fraises et chantilly</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Gruyère BIO</p>
				<p>Yaourt à boire</p>	<p>Nectarine</p>
Goûter			<p>Purée de fruits et barre fromage blanc</p>		

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : coquillettes, biscuit, carottes, gruyère

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

C'est la semaine

de tous les plaisirs à la cantine...

régalez-vous !