



c'est fait  
maison !

## RESTAURATION

### Menus du lundi 25 au vendredi 29 septembre 2023

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



Semaine 39	Lundi 25 septembre	Mardi 26 septembre	Mercredi 27 septembre	Jeudi 28 septembre	Vendredi 29 septembre
	<p><b>MENU AUTOMNE</b></p> <p>Salade verte, croutons et noix</p> <p>Escalope de volaille sauce champignons et châtaignes</p> <p>Purée de butternut</p> <p>Tomme blanche</p> <p><b>Raisin BIO</b></p>	<p>Tomates mozzarella à la vinaigrette et au basilic</p> <p> Jambon Ty producteurs</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Yaourt à la fraise</p> <p></p>	<p> Salade de riz <b>BIO</b> au thon</p> <p>Sauté de veau sauce aux olives </p> <p>Gratin de choux-fleurs <b>BIO</b></p> <p>Lait gélifié <b>BIO</b> à la vanille</p> <p>Prune</p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Coquillettes et gruyère râpé</p> <p>Sauce tomate et soja</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon <b>BIO</b></p> <p>Poisson frais citronné </p> <p> Kouing patateuse</p> <p>Brie <b>BIO</b></p> <p>Purée de pommes/poires</p>
	Goûter			Baguette, beurre et chocolat	

### Filières qualité

En vert



**Produit issu de l'agriculture biologique** : raisin, riz, gratin de choux-fleurs, lait gélifié à la vanille, carottes râpées, coquillettes, gruyère râpé, sauce tomate, soja, petit suisse aromatisé, melon, brie

Poisson du port de pêche de Lorient



jambon, yaourt à la fraise



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

