



RESTAURATION



Menus du lundi 27 novembre au vendredi 01 décembre 2023

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

Semaine 48	Lundi 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 01 décembre
	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette au pain d'épices</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon </p> <p>Céréales gourmandes BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Clémentine</p>	<p>Saucisson à l'ail </p> <p>Émincés de volaille sauce créole </p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Banane</p>	<p>Salade niçoise au thon (riz BIO)</p> <p>Rôti de porc BIO</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Fromage blanc BIO et coulis de fruits rouges</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Couscous végétarien (semoule BIO)</p> <p>Légumes</p> <p>Cantal</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Potage de potiron</p> <p>Poisson frais citronné </p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Fruit</p>
	Goûter			Lait chocolaté, pain et beurre	

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture biologique : betteraves, céréales gourmandes, carottes Vichy, riz, rôti de porc, fromage blanc, semoule, potage de potiron, gratin de choux-fleurs, fromage râpé, fruit

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



Saucisson à l'ail, émincés de volaille

