



## RESTAURATION

### Menus du lundi 04 au vendredi 08 décembre 2023

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



semaine 49	Lundi 04 décembre	Mardi 05 décembre	Mercredi 06 décembre	Jeudi 07 décembre	Vendredi 08 décembre
	Rillettes de poisson  Sauté de veau à la marocaine  Haricots verts fondants  Petit Suisse aromatisé  Fruit	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE TOUT BIO</div>  Céleri à la mayonnaise  Chipolatas  Lentilles cuisinées  Vache qui rit  Yaourt nature sucré	Mâche et mimolette  Tortillas maison  Brie BIO  Tarte normande	<div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; display: inline-block;">c'est local !</div>  Carottes râpées BIO du Léon  Poulet de Languidic  Duo de pommes de terre BIO et butternuts BIO de Pontivy  Yaourt de Merlevez à la vanille  	Potage aux légumes verts  Kiri BIO  Poisson frais  sauce aux algues fraîches  Epinards à la béchamel  Fruit de saison
	Goûter			Brioche tranchée et purée de pommes BIO	

### Filières qualité

**Produit issu de l'agriculture biologique** : céleri, chipolatas, lentilles, vache qui rit, yaourt nature sucré, brie, purée de pommes, carottes râpées, duo de pommes de terre et de butternuts, kiri

En vert



Poisson du port de pêche de Lorient



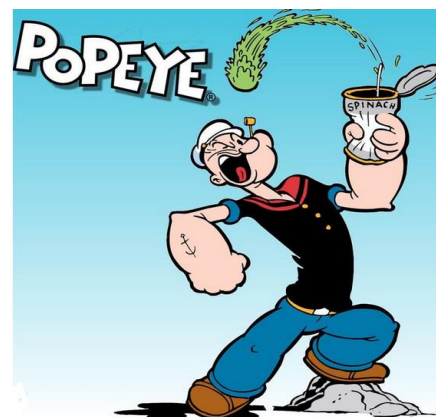
Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France



Yaourt à la vanille



Fait maison



Pour t'aider à rester en pleine forme cet hiver, mange des épinards... et beaucoup de fruits et légumes !!!

