



RESTAURATION



Menus du lundi 11 au vendredi 15 décembre 2023

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

Semaine 50	Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Mercredi 13 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
	Potage de tomates Omelette et ketchup Pommes de terre paillasson Camembert BIO Fruit	LE TOUT BIO Jus de pomme Blanquette de poisson Pennes St Paulin Compote de fruits	Taboulé de boulgour Sauté de bœuf BIO sauce béarnaise Panais BIO en gratin Fruit au sirop Yaourt nature sucré et barre au fromage blanc	Potage de poireaux Rôti de dinde Carottes à la bretonne Fromage blanc aux fruits Biscuit	Salade de blé BIO Dés de fromage Poisson frais sauce bretonne Beignet de brocolis Fruit
	Goûter				

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture biologique : camembert, jus de pomme, blanquette de poisson, pennes, St Paulin, compote de fruits, sauté de bœuf, panais, salade de blé

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



Le **panais** est un légume racine, comme la carotte. De novembre à mars, c'est la pleine saison. Il a un petit goût sucré et de noisettes!