

C'est la semaine
de tous les plaisirs à la cantine...




réglez-vous !



RESTAURATION

Menus du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

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

| Semaine 51 | Lundi 18 décembre | Mardi 19 décembre | Mercredi 20 décembre | Jeudi 21 décembre | Vendredi 22 décembre |
|---|--|---|---|---|--|
|  | <p>Betteraves sauce vinaigrette</p> <p>Coquillettes BIO sauce comté BIO</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Biscuit</p> | <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>St Nectaire</p> <p>Mousse au chocolat</p> | <p>Potage de potimarron</p> <p>Tarte au chèvre et tomates maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Ananas fraîcheur et chantilly</p> | <p>REPAS DE NOEL</p> <p>Terrine Ty Prod et toast</p> <p>Poulet sauce champignons et châtaignes</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Dessert de Noël et Père-Noël en chocolat</p> | <p>Salade et dés de fromage</p> <p>Cheese burger</p> <p>Chips</p> <p>Crème dessert BIO à la vanille</p> |
| Goûter | | | Baguette, beurre et barre de chocolat | | |

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : coquillettes, sauce comté, crème dessert



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 fait maison !

**Nous vous souhaitons
à toutes et à tous d'excellentes
fêtes de fin d'année**

