








# RESTAURATION

## Menus du lundi 19 au vendredi 23 février 2024

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



Semaine 8	Lundi 19 février	Mardi 20 février	Mercredi 21 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
 	<p>Betteraves sauce vinaigrette et pain d'épices</p> <p>Dalh de lentilles <b>BIO</b></p> <p>Semoule <b>BIO</b></p> <p>Fromage blanc aux fruits <b>BIO</b></p> <p>Fruit <b>BIO</b></p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de porc sauce au miel</p> <p>Potée de légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Potage de butternut</p> <p>Beignet de poisson et citron</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Camembert <b>BIO</b></p> <p>Fruit</p> <p>Muffin nature et jus d'orange</p>	<p><b>MENU BRETON</b></p> <p>Pâté de campagne Ty prod</p> <p>Poulet de Languidic</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Palet breton</p> 	<p>Potage de poireaux et de pommes de terre</p> <p>Poisson frais sauce normande </p> <p>Chou romanesco</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Poire au sirop</p>
<b>Goûter</b>					

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : dalh de lentilles, semoule, fromage blanc aux fruits, fruit, carottes râpées, rôti de porc, potée de légumes, vache qui rit, crème dessert au chocolat



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

