






## RESTAURATION

**Menus du lundi 26 février au vendredi 01 mars 2024**

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



Semaine 9	Lundi 26 février	Mardi 27 février	Mercredi 28 février	Jeudi 29 février	Vendredi 01 mars
 	<p>Potage à la tomate</p> <p>Sauté de veau sauce marocaine</p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit BIO</p>	<p>Salade verte et dés de fromage</p> <p>Chili con carne</p> <p>Riz thaï BIO</p> <p>Purée de fruits BIO</p>	<p>Soupe à l'oignon et croûtons</p> <p>Tarte potimarron et chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p>Banane</p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Taboulé de quinoa</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de choux-fleurs</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Maïs en salade</p> <p>Poisson frais sauce armoricaine </p> <p>Torsettes BIO et fromage râpé BIO</p> <p>Yaourt BIO sucré</p>
<b>Goûter</b>	Baguette, beurre et confiture	Yaourt bulgare et moelleux au citron	Lait nature et BN	Brioche tranchée et lait chocolaté	Pain, beurre et barre de chocolat

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : carottes, fruit, riz thaï, quinoa, chipolatas, choux-fleurs, brie, torsettes, yaourt sucré



Poisson du port de pêche de Lorient

