








# RESTAURATION

## Menus du lundi 24 juin 2024 au vendredi 28 juin 2024

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



Semaine 26	Lundi 24 juin	Mardi 25 juin	Mercredi 26 juin	Jeudi 27 juin	Vendredi 28 juin
 	<p>Mâche et féta</p> <p>Sauté de veau à la tomate</p> <p>Céréales gourmandes BIO</p> <p>Yaourt BIO au citron</p>	<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Escalope de poulet</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>St Nectaire</p> <p>Abricot</p>	<p>Salade de pâtes tricolores au fromage</p> <p>Pizza tous fromages Maison</p> <p>Salade verte </p> <p> Fraises de Plougastel</p> <p>Purée de pommes BIO et palet breton BIO</p>	<p>Melon</p> <p>Omelette et ketchup</p> <p>Ratatouille BIO</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crêpe et sucre</p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce mikado </p> <p>Gratin de courgettes</p> <p>Fromage râpé</p> <p>Nectarine</p>
<b>Goûter</b>					

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : céréales gourmandes, yaourt au citron, concombre, ratatouille, purée de pommes, palet breton, ratatouille, tomates, courgettes, fromage râpé, nectarine



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



Salade verte, fraises de Plougastel



Poisson frais

