



















# RESTAURATION

**Menus du lundi 01 juillet 2024 au vendredi 05 juillet 2024**

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



Semaine 27	Lundi 01 juillet	Mardi 02 juillet	Mercredi 03 juillet	Jeudi 04 juillet	Vendredi 05 juillet
 	 <b>Madame Loïk à l'ail et au persil</b> Sauté de bœuf BIO sauce estragon Purée de brocolis Fromage blanc  <b>Pêche plate</b> 	 <b>Pastèque</b> Coquillettes BIO sauce au comté  <b>Mousse au chocolat</b> <b>Palet breton</b>	 <b>Rosette</b> Poisson frais sauce hollandaise  Choux romanesco Crème dessert BIO à la vanille  <b>Fraises de Plougastel</b> 	Salade coleslaw Maison  <b>Burger et ketchup pour les primaires</b> <b>Nuggets pour les maternelles</b> Chips  <b>Yaourt à boire</b> 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><b>REPAS FROID</b></div>  <b>Melon</b> <b>Jambon blanc</b> <b>Salade piémontaise Maison</b> <b>Tomates cerise</b>  <b>Tarte normande</b>
	<b>Goûter</b>			<b>Pain, beurre et tablette de chocolat</b>	

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : bœuf, coquillettes, crème dessert à la vanille



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



Pêche plate, fraises de Plougastel



Yaourt à boire



Poisson frais

