








RESTAURATION

Menus du lundi 02 septembre 2024 au vendredi 06 septembre 2024

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



*Le service de la restauration
souhaite une bonne rentrée scolaire
à tous !*

Semaine 36	Lundi 02 septembre	Mardi 03 septembre	Mercredi 04 septembre	Jeudi 05 septembre	Vendredi 06 septembre
	Tomates cerise  Noisettes de poulet à la crème Pommes de terre rissolées Emmental BIO Nectarine 	LE TOUT BIO Carottes râpées Tortis au pistou Gruyère râpé Yaourt au sucre de canne	 Radis et beurre Sauté de bœuf Label rouge Purée crécy BIO Camembert BIO Pêche plate 	Concombre BIO Rôti de porc BIO à la dijonnaise Haricots verts fondants Vache qui rit BIO Muffin aux pépites de chocolat 	Melon BIO Poisson frais sauce hollandaise  Riz thaï BIO Crème dessert BIO Biscuit au beurre "la lorientaise"
	Goûter			Brioche et confiture	

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

Filières qualité

 Bleu-Blanc-Cœur

 Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE SAVIEZ-VOUS ?

4 200 muffins seront préparés et cuits à la cuisine Kerléto.

2 cuisiniers vont toute la journée fabriquer ce délicieux dessert, pour le plaisir des petits convives et des seniors !