






RESTAURATION

Menus du lundi 09 septembre 2024 au vendredi 13 septembre 2024

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



Semaine 37	Lundi 09 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Betteraves</p> <p>Chipolatas</p> <p>Gratin de courgettes et pommes de terre</p> <p>Gruyère râpé</p> <p>Raisin</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Tomates</p> <p>Parmentier de lentilles</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Pastèque</p> <p>Pépites de poisson sauce tartare</p> <p>Quinoa BIO et brunoise de légumes</p> <p>St Nectaire</p> <p>Banane</p>	<p>Salade piémontaise (sans jambon)</p> <p>Rôti de veau au basilic</p> <p>Ratatouille Maison </p> <p> Yaourt à boire</p> <p>Prune</p>	<p>Taboulé de boulgour BIO</p> <p>Poisson frais sauce tomate </p> <p>Brocolis BIO fondants</p> <p>Crèmeux d'Anjou BIO</p> <p>Pêche plate </p>
	Goûter			Baguette, beurre et chocolat	

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 ?

450 kgs de légumes sont nécessaires pour fabriquer la ratatouille Maison qui sera consommée vendredi 12 septembre.

Les légumes sont Bio et cultivés sur le Morbihan.