

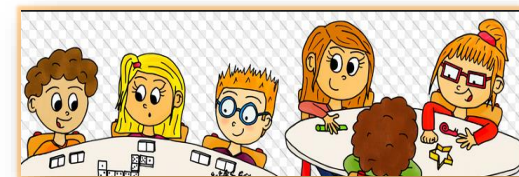
C'est nouveau  
à la cantine



# RESTAURATION

## Menus du lundi 3 au vendredi 7 avril 2023

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



Semaine 14	lundi 3 avril	Mardi 4 avril	Mercredi 5 avril	Jeudi 6 avril	Vendredi 7 avril
	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de bœuf à la marocaine</p> <p>Blé mondé</p> <p>Purée de fruits</p>	 <p>Salade verte</p> <p>Kébab - sauce blanche</p> <p>Primaire : Pain Maternelle: boulgour</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Biscuit</p> 	<p>Riz bio au thon Maison</p> <p>Rôti de porc sauce madras</p> <p>Crumble de chou-fleur Bio</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit</p>	<p>Mâche et mimolette</p> <p>Omelette</p> <p>Ratatouille Maison</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre Bio à la vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce Tartare</p> <p>Pommes de terre Bio à la vapeur</p> <p>Fromage blanc Bio nature et confiture Bio</p>

### Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture Biologique : carottes râpées, sauté de bœuf, blé, purée de fruits, chou-fleur, semoule, concombre, pommes de terre Fromage blanc, confiture, riz

Poisson du port de pêche de Lorient



Rôti de porc , omelette



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

