



RESTAURATION

Menus du lundi 15 avril 2024 au vendredi 19 avril 2024

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



Semaine 16	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
 	<p>Madame Loik et pain</p> <p>Cuisse de poulet sauce marengo </p> <p>Haricots beurre fondants</p> <p>Purée de fruits pomme/banane BIO</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Boulettes d'agneau et légumes</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO cervelas et fromage</p> <p>Sauté de bœuf BIO à la dijonnaise</p> <p>Brocolis BIO à la vapeur</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Fruit</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Hachis végétal</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Poisson frais sauce aneth </p> <p>Macaronis semi complet BIO</p> <p>Gruyère râpé BIO</p> <p>Fruit</p>

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture biologique : Purée de fruits pomme/banane, carottes, semoule, pommes de terre, bœuf, brocolis, concombre, hachis végétal, Vache qui rit, crème dessert au caramel, macaronis semi complet, gruyère râpé

Poisson du port de pêche de Lorient



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



Cuisse de poulet

Le hachis végétal proposé à la cantine est fabriqué avec de la pomme de terre et du soja Bio et français, qui a été cuisiné dans une sauce à la tomate.

