






## RESTAURATION

**Menus du lundi 22 avril 2024 au vendredi 26 avril 2024**

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



Semaine 17	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
 	 <b>Betteraves BIO à la vinaigrette</b>  <b>Brandade de poisson</b>   <b>Fruit</b>	 <b>Sauté de bœuf sauce caramel gingembre</b>  <b>Carottes Vichy BIO</b>  <b>Mi-chèvre</b>  <b>Ananas fraîcheur</b>	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> <b>LE TOUT BIO</b> </div> <b>Achard de légumes</b>  <b>Rôti de porc</b>  <b>Lentilles cuisinées</b>  <b>Yaourt aromatisé aux fruits rouges</b>	 <b>Avocat</b>  <b>Tortillas maison</b>  <b>Fromage blanc à la vanille</b>  <b>Poire au sirop</b>	 <b>Duo de pamplemousse et orange</b>  <b>Poisson frais sauce madras</b>  <b>Choux-fleurs BIO et pommes de terre BIO à la vapeur</b>  <b>Crêpe et confiture de fraises</b>

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : Betteraves, carottes, mi-chèvre, achard de légumes, rôti de porc, lentilles, yaourt aromatisé aux fruits rouges, choux-fleurs, pommes de terre



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

**BONNES VACANCES A TOUS !**

