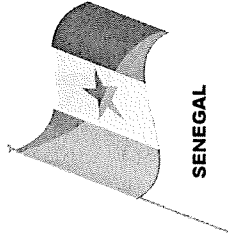



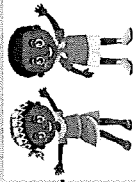


RESTAURATION

Menus du lundi 5 au vendredi 9 juin 2023

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



Semaine 23  Menu cantine	lundi 5 juin Betteraves BIO vinaigrette Sauté de bœuf sauce olives Choux romanesco Madame Loïc Fromage frais aromatisé	mardi 6 juin  Steak haché et jus Pommes de terre rissolées Vache qui rit Compote et biscuit	mercredi 7 juin LE TOUT BIO Carottes râpées Rôti de porc Coquillettes semi complètes Gruyère rapé Crème dessert caramel	jeudi 8 juin menu sénégalais  Concombres à la croque Haut de cuisse de poulet sauce yassa Riz thaï BIO Tiakri ananas 	vendredi 9 juin Taboulé à l'orange maison Aïoli de poisson Légumes aïoli et pommes de terre BIO Yaourt bulgare Confiture de fraises BIO
---	---	---	---	---	--

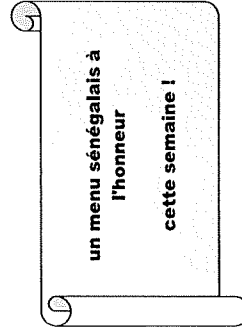
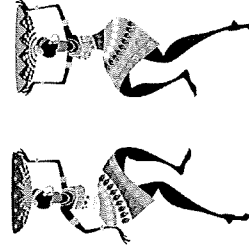
Filières qualité

Produit issu de l'agriculture Biologique : betteraves vinaigrette, carottes râpées, rôti de porc, coquillettes semi complètes, gruyère rapé, crème dessert caramel, riz thaï, pommes de terre, confiture de fraises

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

En vert



RESTAURATION

Menus du lundi 12 au vendredi 16 juin 2023

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

C'est nouveau
à la cantine



Semaine 24	lundi 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
	<p>Tomates cerises</p> <p>Riz cantonnais BIO</p> <p>Comté</p> <p>Pêche plate </p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Chipolatas</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourt</p> <p>aux fruits rouges</p>	<p>Salade de blé printanier maison</p> <p>Poisson frais </p> <p>Ratatouille maison</p> <p>Mi chèvre</p> <p>Lait gélifié chocolat</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauté de veau sauce dijonnaise</p> <p>Carottes vichy BIO</p> <p>Crème de gruyère BIO</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Melon </p> <p>Torsette BIO au saumon</p> <p>Éruyère râpé BIO</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Coulis de mangues</p>

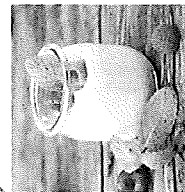
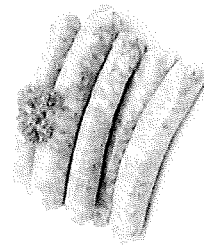
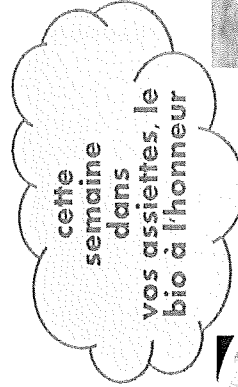
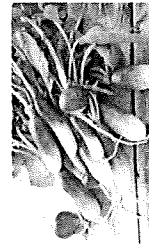
Filières qualité

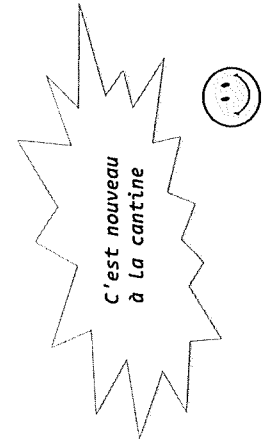
Produit issu de l'agriculture Biologique : riz cantonnais, radis, chipolatas, purée de pois cassés, yaourt aux fruits rouges, carottes vichy, crème de gruyère, torsette, gruyère râpé, fromage blanc

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

En vert

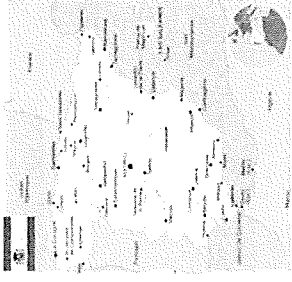




RESTAURATION

Menus du lundi 19 au vendredi 23 juin 2023

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



Semaine 25	lundi 19 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
	Salade de maïs, tomate et poivron Sauté de porc Massalé Haricots verts fondants Yaourt nature sucré Abricots	LE TOUT BIO Couscous de légumes et sa semoule Camembert Crème dessert vanille Biscuit	 Avocat Carbonnade de bœuf Purée Brie BIO Fruit de saison	 MENU ESPAGNE Zumo de naranja Riz paella au poulet Yaourt au citron Churros au chocolat	Carottes râpées BIO vinaigrette Poisson frais sauce normande Beignets de brocolis Gouda Fraises

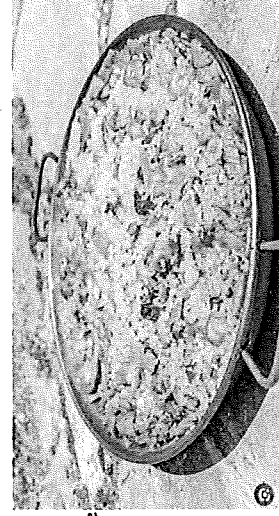
Filières qualité

Produit issu de l'agriculture Biologique :couscous de légumes et sa semoule, camembert, crème dessert vanille, biscuit, brie, carottes râpées, vinaigrette

Poisson du port de pêche de Lorient

sauté de porc, yaourt sucré, yaourt au citron

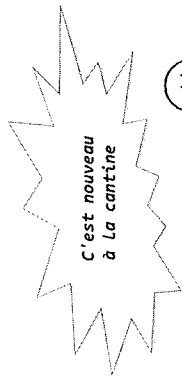
Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France



PAELLA : plat de riz rond accompagné de légumes et de volaille, la paella tient son origine de l'ustensile dans lequel elle est cuisinée. En effet, le mot paella vient du latin patella qui signifie petit plat.

En vert

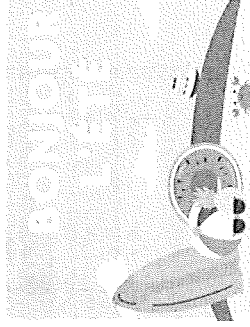










RESTAURATION

Menus du lundi 26 au vendredi 30 juin 2023

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



Semaine 26	lundi 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
	 Céleri rémoulade Merguez de bœuf sauce tomate Mélange 4 céréales BIO Mimolette Pêche	Salade de pommes de terre au thon maison Noisette de poulet sauce madras Rosties de légumes Yaourt BIO au sucre de canne Abricot 	Salade de pâtes tricolores au fromage maison Pizza au fromage maison Salade verte Fromage blanc vanille	 Melon Omelette et ketchup Pommes de terre rissolées Kiri BIO Purée de pommes-abricots BIO	 Tomates BIO vinaigrette Poisson frais sauce mikado  Gratin de courgettes BIO Fromage frais aromatisé Cerises

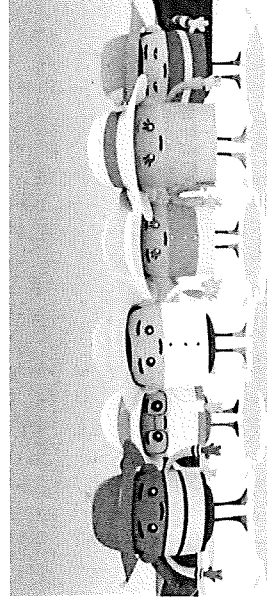
Filières qualité

Produit issu de l'agriculture Biologique : mélange 4 céréales, yaourth au sucre de canne, kiri, purée de pommes-abricots, tomates, gratin de courgettes


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

En vert



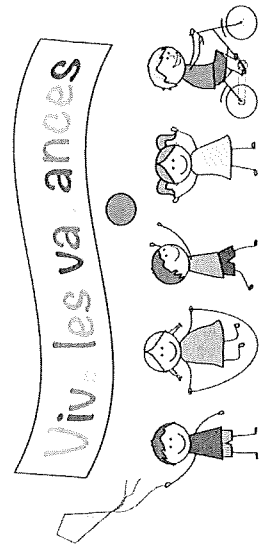
C'est nouveau à la cantine


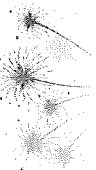



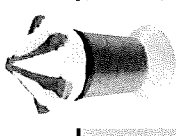
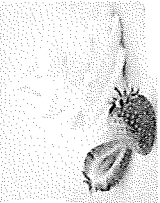


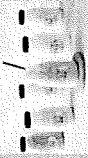



RESTAURATION

Menus du lundi 3 au vendredi 7 juillet 2023

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



Semaine 27	lundi 3 juillet	mardi 4 juillet	mercredi 5 juillet	jeudi 6 juillet	vendredi 7 juillet
 <p>Menu cantine</p>	 <p>Concombre à la crème</p>	 <p>Salade verte et maïs</p>	 <p>Terrine de campagne</p>	 <p>Melon</p>	<p>REPAS FROID</p>
	<p>Coquillettes BIO sauce comté</p>	<p>Nuggets de poulet</p>	<p>Rôti de veau à la crème</p>	<p>Steak haché et jus</p>	<p>Tomates cerises</p>
	<p>Dessert liégeois aux fruits</p>	<p>Petits pois au jus</p>	<p>Carottes BIO vichy</p>	<p>Potatoes au paprika</p>	<p>Jambon blanc et mayonnaise</p>
	<p>Biscuit BIO</p> 	<p>Fraises et chantilly</p> 	<p>Eclair au chocolat</p> 	<p>Tomme blanche</p>	<p>Chips</p> 
					<p>Gruyère BIO</p>
				<p>Yaourt à boire</p> 	<p>Nectarine</p> 

Filières qualité

Produit issu de l'agriculture Biologique : coquillettes, biscuit, carottes, gruyère

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

En vert



C'est la semaine

de tous les plaisirs à la cantine...

régaliez-vous !