



## RESTAURATION

### Menus du lundi 06 mai 2024 au vendredi 10 mai 2024

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



Semaine 19	Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
	<p>Concombre à la crème</p> <p>Fish and chips</p> <p>Comté</p> <p>Purée de pommes BIO</p>	<p>Tomates à la vinaigrette</p> <p>Pâtes BIO à la mexicaine</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit</p>			<p>Avocat</p> <p>Poisson meunière et citron</p> <p>Choux romanesco fondants</p> <p>Lait gélifié au chocolat BIO</p> <p>Quatre quart</p>

#### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : purée de pommes, pâtes, lait gélifié au chocolat



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

"Le Fish and chips", c'est un repas très populaire en Angleterre !

C'est un morceau de poisson (souvent du cabillaud) trempé dans une pâte à beignet, puis frit jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré.

