



# RESTAURATION

## Menus du lundi 20 mai 2024 au vendredi 24 mai 2024

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



Semaine 21	Lundi 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
 		<p>Céleri rémoulade</p> <p><b>Chili végétal BIO</b> et haricots rouges </p> <p>Riz BIO</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit</p>	<p><b>LE TOUT BIO</b></p> <p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Chipolatas</p> <p>Lentilles cuisinées</p> <p>Fromage blanc et confiture</p>	<p>Mâche <b>BIO</b> et croûtons</p> <p>Rôti de veau à la marocaine</p> <p>Gratin de choux-fleurs <b>BIO</b> et pommes de terre <b>BIO</b></p> <p>Fromage râpé <b>BIO</b></p> <p>Muffin aux myrtilles</p>	<p>Melon</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Salade verte</p> <p>Fraises de Plougastel et chantilly </p>

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : Chili végétal, riz, betteraves, chipolatas, lentilles, fromage blanc, confiture, mâche, choux-fleurs, pommes de terre, fromage 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

Haricots rouges, Fraises de Plougastel



Tous les plats sont cuisinés à la cuisine de Kerléto par les 2 Sandra, Harold, Stéphane et Thierry nos 5 cuisiniers !

