



RESTAURATION

Menus du lundi 24 au vendredi 28 octobre 2022

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



Semaine 43	Lundi 24 octobre	Mardi 25 octobre	Mercredi 26 octobre	Jeudi 27 octobre	Vendredi 28 octobre
	Potage de légumes Maison Blanquette de veau Riz Bio Camembert Bio Fruit de saison	Pâté de foie Ty Producteur Emincé de volaille à l'estragon Haricots beurre Fromage frais aromatisé Fruit de saison	<div style="border: 1px dashed orange; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">Menu des petits !!!</div> Betterave Bio à la vinaigrette Jambon à l'os Ty Producteur Purée au lait Mini Babybel Flan nappé de caramel	Avocat Coquillettes Bio semi-complètes à la mexicaine Gruyère Bio râpé Yaourt nature BBC et sucre	<div style="border: 1px dashed green; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">Le Tout Bio</div> Salade de blé Maison Poisson frais au jus épicé Gratin de brocoli Vache Qui Rit Purée de pommes

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture Biologique : riz, camembert, betterave, coquillettes, gruyère, blé, brocoli, Vache Qui Rit, purée de pommes



Poisson du port de pêche de Lorient



Yaourt nature



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

