

# MENU DU 16 AU 20 JUIN 2023

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Pastèque bio*	Croque Monsieur		Oeufs durs mayonnaise	Tomates cerises bio et concombres bio* (sauce salade servie à part)
PLAT	 Carbonade de boeuf(boucherie Blouet) Courgettes grillées et semoule de couscous	 Escalope de dinde sauce normande Petits pois à l' étuvée		Pavé de saumon(Ecosse) au beurre blanc Pommes de terre vapeur	 Volaille à la basquaise Pâtes bio(bio'goudène)
LAITAGE	Fromage	Tome noire IGP*		Yaourt nature bio*	St Moret bio*
	Beignet au pomme	Cocktail de fruits au sirop		Glace	Cerise

Recette  
Végétarienne



Produit  
Breton



Produit  
Français



\* Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

*Le service de restauration se réserve le droit de modifier les menus en cas de difficultés d'approvisionnements*