

# RESTAURANT SCOLAIRE

## Menus pour le site de Merdrignac

**lundi 15 mai 2023**

Betteraves rouges BIO   



Steack haché ketchup (F) 


Pommes frites / salade 




Edam ou St Paulin BIO   




Cocktail de fruits 

**mardi 16 mai 2023**


Jambon blanc / beurre  


Blanquette de dinde (F) 


Coquillettes BIO   


Yaourt aromatisé BIO   

**mercredi 17 mai 2023**

Crème de carottes 

Rôti de porc sauce charcutière (F) 











Gratin dauphinois 

Ile flottante 

**jeudi 18 mai 2023**

**vendredi 19 mai 2023**

### Provenances :

-  CIRCUIT COURT PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
-  VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE
-  FILET DE POISSON FRAIS DES PORTS BRETONS
-  LAIT COLLECTÉ EN FRANCE
-  PRODUIT DE SAISON
-  FRUITS & LÉGUMES DE FRANCE
-  ÉLABORÉ EN FRANCE
-  FAIT MAISON
-  PRODUITS SUBVENTIONNES PAR L'AIDE DE L'UNION EUROPEENNE A DESTINATION DES ECOLES

### Composition des salades :

### Messages :

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.

