





# RESTAURANT SCOLAIRE


## Menus pour le site de Merdrignac


**lundi 5 juin 2023**

Carottes râpées bio  



Emincés de dinde marinés 




Coquillettes 


Kiri 


Cocktail de fruits 

**mardi 6 juin 2023**



Salade de tomate et concombre bio  


Hachis parmentier   


Salade 


Compote 

**mercredi 7 juin 2023**

Taboulé  

Steak haché 

Haricots beurre persillés 

Crème mic-mac 

**jeudi 8 juin 2023**

Macédoine mayonnaise 

Nugget's de blé 

Poêlée à la bretonne 

Camembert bio  

Entremet chocolat  

**vendredi 9 juin 2023**

Crêpe fourrée au jambon 

Filet de lieu noir sauce Armoricaine 

Riz au légumes 

Fromage blanc aux fruits 

### 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.

