












Semaine du lundi 23 au vendredi 27 janvier 2023

Lundi 23	
	Samoussa poulet Porc au caramel Riz cantonais Beignet aux pommes
Mardi 24	
	Carottes râpées Fish, sauce tartare Frites Fromage blanc au coulis maison
Mercredi 25	
	Haricots au thon Poulet rôti Gratin chou-fleur Pâtisserie maison
Jeudi 26	
	Chili sin carne Riz  Fromage Fruit de saison
Vendredi 27	
	Tartiflette Salade Fruit de saison frais
Repas fabriqués dans la cuisine du restaurant scolaire utilisant : céréales avec gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, mollusques.	

Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne, fabriqués sur place et pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements.

Produits en circuit court :

-  Poisson du jour, origine port de pêche de Lorient (1)
-  Porc filière lin Ty producteur Kervignac (2)
-  Produits laitiers biologiques de la ferme de Kerdestan Inzinzac-Lochrist (5)
-  Poulet fermier de la ferme de Keryvon Languidic (6)
-  Yaourt Ker Gregam de Grand Champ (8)



Produits de Pluvigner :

- Crêpe ou galette (7)
- Pain



Viande de bœuf françaises (3)



Poulet filière bleu blanc cœur (4)