

MENUS du CENTRE DE LOISIRS

Semaine du lundi 15 au vendredi 19 février 2021



Lundi 15

Crème de légumes
 Escalope hachée de veau, sauce milanaise
 Céréales
 Fromage blanc aux fruits

Mardi 16

Macédoine de légumes, mayonnaise et laitue
 Palette de porc rôtie
 Purée
 Six de Savoie
 Clémentine

Mercredi 17 (Végétarien)

Taboulé aux concombres
 Galette de blé à l'emmental, ratatouille
 Babybel
 Beignet aux pommes

Jeudi 18

Salade mélangée au gruyère et croûtons
 Poulet fermier
 Frites
 Glace

Vendredi 19



Pâté de campagne et cornichons
 Poisson du jour
 Carottes persillées
 Crème dessert vanille
 Petit sablé breton

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 Iin 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)