



Semaine du lundi 15 au vendredi 19 février 2021

Lundi 15
Crème de légumes Escalope hâchée 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 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)