



Semaine du lundi 08 au vendredi 12 avril 2024

Bon appétit !

Lundi 08	
	<p>Carottes rapées bio emmental </p> <p>Cassoulet maison</p> <p>Poire au chocolat</p>
Mardi 09	
	<p>Duo de haricot au thon </p> <p>Chili sin carne</p> <p>Riz basmati</p> <p>Yaourt bio </p>
Mercredi 10	
	<p>Poisson pané</p> <p>Blé / légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>
Jeudi 11	
	<p>Hachis parmentier bio </p> <p>Salade bio </p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais</p>
Vendredi 12	
	<p>Toast au brie</p> <p>Cuisse de poulet sauce tandoori</p> <p>Semoule bio </p> <p>Eclair au chocolat</p>
<p>Repas fabriqués dans la cuisine du restaurant scolaire utilisant : céréales avec gluten, lupin, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites, mollusques.</p>	

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

* Toutes nos viandes sont d'origine française.*

Produits en circuit court :

- Poisson du jour, origine port de pêche de Lorient
- Porc filière lin Ty producteur Kervignac
- Produits laitiers biologiques de la ferme de Kerdestan Inzinzac-Lochrist
- Légumes bio Grand-Champ et Brandivy
- Viande de bœuf française
- Poulet filière bleu blanc cœur

Produits de Pleuigner :

- Crêpe ou galette
- Pain

- Bleu : produits laitiers

- Rouge : viande/œuf/poisson

- Jaune : produits frits

- Vert clair : fruits et légumes crus

- Vert foncé : fruits et légumes cuits

- Marron : féculents

- Rose : produits sucrés