


















Semaine du lundi 3 au vendredi 7 octobre 2022

Lundi 3	
	Carottes/mozza Pavé végétal Sauce tomate Pommes persillées Mousse chocolat
Mardi 4	
	Sauté de bœuf à la Provençale Frites Camembert  Fruit de saison
	
Mercredi 5	
	Filet d'églefin à la moutarde  Riz aux légumes  Fromage  Compote
Jeudi 6	
	Macédoine mayo Rôti de porc aux champignons Carottes vichy  Yaourt 
	
Vendredi 7	
	Poulet rôti Pâtes  Fromage Fruit de saison
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.	

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 Inzinac-Lochrist (5)
-  Poulet fermier de la ferme de Keryvon Languidic (6)
-  Yaourt Ker Gregam de Grand Champ (8)



Viande de bœuf françaises (3)



Produits de Pluvigner :

Crêpe ou galette (7)

Pain



Poulet filière bleu blanc cœur (4)