

# MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE



**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 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

