

MENUS du RESTAURANT SCOLAIRE







Lundi 10

Salade de pépinettes aux lardons
Poisson du jour
Julienne de légumes
Fromage
Fruit frais



Mardi 11



ARMISTICE



Mercredi 12



Betteraves mimosa

Dahl de lentilles corail au lait de coco
Riz bio

Yaourt sucré bio

Jeudi 13

Porc aux champignons Salsifis à la tomate Far breton



Vendredi 14



Salade endives, pommes, emmental, noix Lasagnes bolognaise

Salade verte Salade de fruits frais

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, anhyrides sulfureux et sulfites, mollusques.

* 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





Poulet filière bleu blanc cœur





- Jaune : produits frits

- Vert clair : fruits et légumes crus

Produits de Pluvigner :

Crêpe ou galette

- Vert foncé : fruits et légumes cuits

- Marron : féculents

- Rose : produits sucrés