

Menus susceptibles d'être modifiés selon arrivage.

Semaine du Goût : Voyage entre terre et mer

Lundi 13

Tomates aux poivrons confits
Rougaille Breizh
Riz étuvé au Paprika fumé
Yaourt Ker-Ar-Beleg et coulis de Framboise
⑤⑥

Mardi 14

Concombre et Salakis
Epaule de porc Breton braisé au miel des Abers
Poêlée aux artichauts
Kouing-Amann
⑤⑥

Mercredi 15

Salade au cerfeuil tubéreux
Mijoté de poulet Aux légumes oubliés
Panna-Cotta aux fruits exotiques
⑥⑤③

Jeudi 16

Oreillons pêche au thon et ciboulette
Sauté de Pintade Savel au cidre
Pommes de terre au beurre persillé
Tommeizh aux algues
⑥⑤⑪

Vendredi 17

Conchiglie aux salicornes et sa vinaigrette à la spiruline
Fricassé de poisson
Far de Sarazzin
Pomme bio
⑥⑤⑪

Salade de maïs à l'emmental
Sauce bolognaise
Macaronis
Bananes bio
⑤⑥

Lundi 20

Feuilleté au fromage
Dahl de lentilles corail bio
Boulgour bio
Yaourt sucré bio
③⑤⑥

Mardi 21

Piémontaise
Emincé de dinde à la crème
Carottes vichy
Saint Nectaire et biscuits
⑩⑤⑥

Mercredi 22

Salade verte aux lardons
Sauté de porc forestier
Mijoté de légumes tendres
Donuts sucré
⑩⑤⑥③⑬

Jeudi 23

Choux fleur bio à la vinaigrette
Filet de merlu sauce citron
Riz pilaf
Mousse chocolat
⑩⑤⑥③⑬⑪

Vendredi 24

Produits labélisés



Toutes les viandes sont d'origine française et le pain provient des boulangeries de Lannilis.