



c'est fait maison !

RESTAURATION

Menus du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2023

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Semaine 38	Lundi 18 septembre	Mardi 19 septembre	Mercredi 20 septembre	Jeudi 21 septembre	Vendredi 22 septembre
	Radis beurre Sauté de bœuf sauce curry Céréalières à l'indienne Cantal Fruit	Salade verte et mimolette Omelette et ketchup Pommes de terre rissolées Fromage blanc et coulis de mangue	Concombre BIO à la vinaigrette Couscous d'agneau Semoule BIO Tomme d'Anjou BIO Fraîcheur ananas	MELODIE DES METS LOCAUX Jus de pommes artisanal BIO de Merdrignac COTES D'ARMOR Poulet de Languidic MORBIHAN Carottes BIO à la bretonne MORBIHAN Petit Breton ILE ET VILAINE Crème dessert BIO au chocolat d'Inzinzac Lochrist MORBIHAN	Melon BIO Poisson frais sauce aux algues Duo de panais et pommes de terre fondantes Yaourt BIO aromatisé à la fraise Madeleine BIO
	Goûter			Yaourt BIO nature et BN	

Filières qualité

En vert



Produit issu de l'agriculture biologique : concombre, semoule, yaourt nature, jus de pomme, carottes, crème dessert au chocolat, melon, yaourt aromatisé à la fraise, madeleine

Poisson du port de pêche de Lorient



Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France



Comme beaucoup de villes de France, Lorient fête "la mélodie des mets locaux" en mettant en valeur son terroir Breton !

