









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

Semaine 38	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
	<p>Radis et beurre </p> <p>Sauté de bœuf BIO au curry</p> <p>Céréales à l'indienne</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade et mimolette en dés</p> <p>Omelette et ketchup</p> <p>Pommes de terre sautées en lamelles</p> <p>Fromage blanc BIO et confiture BIO</p>	<p>Concombre BIO</p> <p>Boulettes d'agneau et légumes BIO</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ananas fraîcheur</p>	<p>MELODIE DES METS LOCAUX </p> <p>Tomates vinaigrette au basilic  Morbihan</p> <p>Poulet Languidic</p> <p>Carottes BIO à la bretonne Morbihan</p> <p> Crème dessert Merlevenez</p> <p> Petit beurre BIO Loudéac</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Melon</p> <p>Poisson frais sauce aux algues </p> <p>Duo de panais et pommes de terre à la vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt à la fraise</p>
	Goûter			Banane et lait chocolaté	

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

Filières qualité



Bleu-Blanc-Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE SAVIEZ-VOUS ?

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