

RESTAURATION

Menus du lundi 14 octobre 2024 au vendredi 18 octobre 2024







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

Pour mettre en lumière le travail
de nos cuisines collectives, et
les produits du territoire !



Un repas **100% local** de l'entrée au
dessert dans les cantines de
Lorient Agglomération

jeudi c'est menu local !

Semaine 42	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
	<p>Madame Loïk</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Fromage frais aromatisé BIO</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mâche et mimolette</p> <p>Omelette </p> <p>Panais BIO et pommes de terre BIO</p> <p>Fromage blanc BIO</p>	<p>Salade de pépinettes au fromage</p> <p>Sauté de bœuf BIO sauce goulash</p> <p>Ratatouille Maison</p> <p> Yaourt au citron</p>	<p>LE MENU LOCAL</p> <p>Carottes râpées BIO à l'orange <i>Ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p>Chipolatas BIO <i>Charcuterie du Blavet - Kervignac</i></p> <p>Crumble de choux fleurs BIO <i>Ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p> Far breton <i>Cuisine de Kerléту</i></p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Salade piémontaise</p> <p>Poisson frais  sauce hollandaise</p> <p>Dés de butternut</p> <p>Crèmeux d'Anjou</p> <p>Fruit de saison</p>
	Goûter			Brioche tranchée et purée de fruits	

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 ?

Le far breton est fabriqué dans notre cuisine.

310 litres de lait, des œufs, de la farine, du sucre et de la vanille sont utilisés pour le bonheur des papilles des petits convives.