



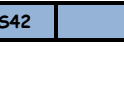

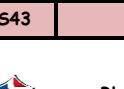



S40	LE TOUT BIO	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	LE SANS VIANDE	Jeudi 1er octobre	Vendredi 2 octobre
		Betterave Bio Bœuf Bio sauce forestière Blé Bio et brunoise Bio Pomme Bio d'Inguiniel	Tomate et mozzarella Escalope de poulet Haricots beurre fondants persillés Tourteau fromager et crème anglaise	Salade et mimolette Rôti de porc sauce au caramel, miel et gingembre Purée de céleri et de pommes de terre Yaourt Bio à la fraise de la Ferme de Kerdestan		Carottes Bio râpées à la vinaigrette Poêlée de légumineuses Riz Bio Emmental Bio Compote Bio pomme-banane	Macédoine à la mayonnaise Poisson frais au citron Gratin de chou-fleur Bio Poire Bio
S41	MENU SANS VIANDE	Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	MENU SANS VIANDE	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
		Radis et beurre Cartiflette Yaourt nature Bio sucré de la Ferme de Kerdestan Pomme Bio d'Inguiniel	Concombre Bio à la vinaigrette Noisettes de poulet Torsettes Bio à la tomate et gruyère râpé Fromage blanc Bio et sucre	Avocat Steak haché Flan de courgettes Bio et pommes de terre Crème dessert à la pistache Kiwi		Mâche et féta Jambon à l'ancienne "Ty Producteurs" Ketchup Pommes noisettes Far Maison	Salade de pommes de terre Maison Poisson frais sauce hollandaise Carottes Bio Vichy Saint Nectaire Raisin Bio de la Ferme Pech-Revel de Flaugnac
S42	MENU SANS VIANDE	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	MENU SANS VIANDE	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
		Duo d'agrumes Sauté de veau à la normande Haricots verts fondants Yaourt Bio aromatisé de la Ferme de Kerdestan Banane	Saucisson à l'ail et cornichons Brandade de poisson Maison Clémentine	Tomate au basilic Merguez Bio au bœuf et au mouton Semoule Bio aux raisins Cantal Purée Bio de pomme-poire		Salade verte et emmental Bio Riz Bio cantonnais Maison Crème dessert Bio au chocolat de la Ferme de Kerdestan	Salade de pâtes Poisson frais au citron Épinards à la crème et pommes de terre Brie Bio Raisin Bio de la Ferme Pech-Revel
S43	MENU SANS VIANDE	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	MENU SANS VIANDE	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
		Carottes Bio râpées Blanquette de veau aux champignons Coquillettes Bio Camembert Bio Purée de fruits pomme-fraise	Tomate en salade et féta Chipolata Bio Pois cassés et carottes Mousse au chocolat	Betteraves Bio Poulet rôti Pommes de terre sautées Yaourt Bio sur lit de confiture de la Ferme de Kerdestan Fruit de saison		Blé au fromage Maison Omelette Haricots verts à la provençale Clémentine Gâteau basque	Concombre Bio à la vinaigrette Poisson frais sauce Castellane Duo de pommes de terre et panais Fruit de saison

DEEJS RESTAURATION CUISINE CENTRALE DE KERLETU

Tél : 02 97 83 36 18

FR 56.121.803 CE ville de Lorient

Fax : 02 97 83 13 92



Produit issu de l'agriculture Biologique :



Filet de poisson frais du Port de pêche de Keroman



Origine France



Origine France : bœuf race à viande, Blonde d'Aquitaine Label Rouge



Filière Bleu Blanc Cœur: Sauté de porc



Circuit Court



Poulet Label Rouge de Bretagne

