



## RESTAURATION

**Menus du lundi 1<sup>er</sup> avril au vendredi 05 avril 2024**

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



Semaine 14	Lundi 01 avril	Mardi 02 avril	Mercredi 03 avril	Jeudi 04 avril	Vendredi 05 avril
		<p>Concombre à la crème</p> <p>Nuggets de poulet (plein filet) et ketchup</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt brassé <b>BIO</b> sur lit d'abricot</p>	<p>Rôti de veau</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommier <b>BIO</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>LE LOCAL ET BIO</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b> <i>ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p><b>Chipolatas</b> <i>charcuterie du Blavet - Kervignac</i></p> <p><b>Cocos de Paimpol</b> <i>Bretagne</i></p> <p><b>Crème dessert au caramel</b> <i>ferme de Kerdestan Inzinzac-Lochrist</i></p>	<p>Rillettes de poulet</p> <p><b>Poisson frais sauce mikado</b> </p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p><b>Purée de fruits BIO</b></p>

### Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : yaourt brassé, coulommier, céleri, chipolatas, cocos, crème dessert au caramel, purée de fruits



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

## Le Menu Local !

Chaque premier jeudi du mois



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

- ✓ Savoir-faire du champ à l'assiette
- ✓ Recettes de saison
- ✓ Cantines en actions
- ✓ Territoire riche de saveurs

Contact et informations: pierre.desant@bretagne-chambagri.fr  
06 73 85 64 38

