



RESTAURATION

Menus du lundi 29 avril 2024 au vendredi 03 mai 2024

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



Semaine 18	Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 01 mai	Jeudi 02 mai	Vendredi 03 mai
 	<p>Mâche et fêta</p> <p>Omelette </p> <p>Purée St Germain BIO</p> <p>Yaourt sur coulis de fruits </p>	<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Sauté de veau à l'orange</p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Banane</p>		<p>LE MENU LOCAL</p> <p>Radis et beurre <i>ferme de Ker Leg' - Pontivy</i></p> <p>Jambon Ty prod <i>Kervignac</i> </p> <p>Gratin de courgettes BIO et pommes de terre BIO <i>ferme de Ker Lea' - Pontivy</i></p> <p>Fromage râpé BIO</p> <p>Fraises de Quimperlé et chantilly</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Duo de carottes et céleris</p> <p>Marmite du pêcheur </p> <p>Riz thaï</p> <p>Fromage blanc et sucre roux</p>

Filières qualité

En vert

Produit issu de l'agriculture biologique : purée de St Germain, courgettes, pommes de terre, fromage râpé, carottes, céleris, poisson frais, riz thaï, fromage blanc, sucre roux



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



Omelette, yaourt

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 79 85 64 38

