








Semaine 45	Lundi 04 novembre	Mardi 05 novembre	Mercredi 06 novembre	Jeudi 07 novembre	Vendredi 08 novembre
	<p>Fish and chips et citron <i>(poisson et pommes sautées)</i></p> <p>Madame Loïk aux fines herbes</p> <p>Purée de poires BIO</p>	<p>Potage de fèves</p> <p>Poêlée de blé BIO et courge musquée BIO à la vache qui rit</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fruit de saison</p> 	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à la dijonnaise</p> <p>Carottes dauphinoise</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>LE MENU LOCAL</p> <p>Carottes râpées au citron <i>(Ferme de Ker Leg' - Pontivy)</i></p> <p> Poulet rôti <i>(Languidic)</i></p> <p>Duo de pommes de terre BIO et butternut BIO <i>(Ferme de Ker Leg' - Pontivy)</i></p> <p> Yaourt à boire <i>(Rohan)</i></p>	<p>Mâche et féta</p> <p>Poisson frais à la crème</p>  <p>Haricots coco BIO</p> <p>Crêpe aux pommes fabriquée à Lorient</p>
Goûter					

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 ?

Pour cuisiner le menu de jeudi, la cuisine a besoin d'acheter 520 Poulets de Languidic.

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: perrine.desant@bretagne.chambagri.fr
06 73 65 54 38

