






RESTAURATION

Menus du lundi 02 décembre 2024 au vendredi 06 décembre 2024

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

Semaine 49	Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Mercredi 04 décembre	Jeudi 05 décembre	Vendredi 06 décembre
	<p>Mâche</p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit BIO</p>	 <p>Betteraves à la vinaigrette</p>  <p>Omelette et ketchup</p> <p>Choux romanesco</p>  <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Endives et mimolette</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Pommes de terre sautées en rondelles</p> <p>Yaourt BIO aromatisé à la fraise</p>	<div style="border: 2px solid orange; padding: 5px; display: inline-block;">LE MENU LOCAL</div> <p>Rillettes de maquereaux <i>(Top atlantique - Lorient)</i></p> <p>Chipolatas BIO <i>(Charcuterie du Blavet - Kervignac)</i></p> <p>Cocos de Paimpol à la tomate</p> <p>Brunoise de fruits à la menthe</p>	<div style="border: 2px solid green; padding: 5px; display: inline-block;">LE TOUT BIO</div> <p>Soupe à l'oignon et gruyère râpé</p> <p>Poisson frais aux poireaux </p> <p>Haricots verts fondants</p> <p>Riz au lait</p>

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 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 : portes-desert@brateme.chambagri.fr

