



LUNDI

Semaine du 31/03 au 06/04

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Friand au fromage

MARDI

Concombre bulgare

JEUDI

Terrine de campagne au poivre vert

VENDREDI

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonnade



Emincé de poulet thaï

crustacés

Boulgour aux petits

légumes

Lieu sauce aux

Salade verte



Duo de haricots

Riz



Poêlée de carottes

Lentilles cuisinées

Merguez



Crumble de potrion au parmesan

DESSERTS

Duo de fromage blanc et compote



Fruit frais



Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais



ΑB

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







Fournisseurs locaux

Boulangerie Le Fournil à Lorient Lait bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay Porc BBC : Ty Producteurs à Kervignac Viande fraîche : Kervarrec à Naizin

Porc du Lycée La Touche à Ploërmel

Salade et légumes de saison : Pillet maraîcher à kervignac

Lait et yaourts BBC : Prairie Laitière à kervignac Poisson frais : Top Atlantique du port de Lorient Légumes bio : Optim'ism à Riantec et Pont-Scorff Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Code à saisir : jensbo

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!