



Semaine du 31/03 au 06/04

LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI** Carottes râpées au Terrine de campagne au Concombre bulgare Friand au fromage poivre vert citron HORS D'ŒUVRE Salade césar (salade, Wrap au surimi & Chou blanc à la poulet, croûtons, sauce Poireaux vinaigrette guacamole japonaise au parmesan) Emincé de poulet thaï Reblochonnade Merguez Lieu sauce aux crustacés **PLATS CHAUDS** Boulgour aux petits ΑB ΑB ΑB Salade verte Duo de haricots Poêlée de carottes **ET GARNITURES** légumes Crumble de potrion au Riz Lentilles cuisinées parmesan **PRODUIT LAITIER** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et Riz au lait et coulis de AB Fruit frais Fruit frais compote fruits rouges **DESSERTS** Entremets au chocolat Banane au chocolat Abricots melba Compote de pommes



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



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



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



