MENU

Ecole Maternelle Notre Dame de l'Auxiliatrice - Lanester

Semaine du 21/04 au 27/04

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Duo de râpés au curry ☀	Tomates à la mozzarella ☀	Cake au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Boulettes de veau Semoule AB Bâtonnière de légumes	Saucisse (lycée La Touche) Pommes de terre grenailles rôties Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel AB Tortis trois couleurs
DESSERTS		Cocktail de fruits	Far (lait bio) AB	Fruit frais ☀

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

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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : jensbo

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.