MENU

Ecole Maternelle Notre Dame de l'Auxiliatrice - Lanester

Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise	Duo de râpés au curry	Tomates & mozzarella	Cake au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin Riz	Boulettes de veau Semoule Bâtonnière de légumes	Bœuf à la méditéranéenne Pommes rissolées Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur sauce béchamel Tortis trois couleurs
DESSERTS	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	Far (au lait bio de Kerguillet)	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.