



## Semaine du 03/11 au 09/11

## **MARDI** LUNDI **JEUDI VENDREDI** Salade au Bleu, croûtons ΑB Crêpe au fromage Betteraves vinaigrette Piémontaise et noix HORS D'ŒUVRE Emincé de champignons Chou rouge aux pommes Brsuchetta Riz au thon & ciboulette Boulettes de bœuf aux Saucisse grillée Corodn bleu Lieu sauce dieppoise champignons **PLATS CHAUDS** ΑB **Tortis** Ratatouille Purée Haricots verts à l'ail **ET GARNITURES** Poêlée forestière Brocolis au beurre Semoule Trio de céréales (champignons) **PRODUIT LAITIER** Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage 4Ř Chocolat liégeois Marbré au chocolat Fruit frais Fruit frais **DESSERTS** Crème dessert à la Pomme poêlée au Entremets au praliné & Banane au chocolat vanille caramel au beurre salé Spéculoos **Fournisseurs locaux** Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont Boulangerie Le Fournil à Lorient 100% Français Lait bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay (LIC&MIAM! LE CHEF ET SON Porc BBC: Ty Producteurs à Kervignac Produit de saison Viande fraîche: Kervarrec à Naizin Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

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





Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

**ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!** 

