



# MENU



Ecole Primaire Notre Dame de l'Auxiliatrice - Lanester

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi et sauce crème)  Salade de pommes de terre, maïs et fromage	Chou chinois râpé et fromage de brebis  Pamplemousse	Céleri rapé à la vinaigrette  Betteraves & crème fouettée aux herbes	Œuf dur mayonnaise  Macédoine de légumes au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Julienne de légumes  Blé cuisiné	Jambon braisé  Pommes de terre sautées  Fenouil braisé	Saucisse aux champignons  Gratin de chou-fleur  Farfallas	Lieu sauce dieppoise  Riz  Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Pomme cuite, raisins confits et pain d'épices	Yaourt nature sucré  Fromage blanc aux framboises	Galette des rois  Crème dessert	Cocktail de fruits  Fruit frais

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Idogbq