



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 26 AU 30 MARS 2018

SEMAINE 100% BIO ET DE PROXIMITE				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées vinaigrette crémeuse	Betterave rouge vinaigrette	Oeufs durs et tomates	Salade de maïs au thon	Tomates et haricots verts en duo
Egrainé de bœuf sce tomate	Chipolatas du Blavet	Hachis parmentier	Sauté de volaille à la crème	Filet de poisson du port de pêche de Lorient
Coquillettes	Estouffade petits pois au jus	Salade	Pommes de terre en gratin	Riz pilaf
	Gouda	Camembert	Emmental	
Crème caramel beurre salé	Yaourt sucré vanille	Kiwi	Pomme	Yaourt à la myrtille



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

- PRODUIT DE SAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

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