






























# Menu de la Cantine

Du 15 au 19 Avril 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Salade d'endives  	Salade de pdt  	Radis 	Macédoine de légumes  	Carottes râpées  Aide UE à destination des écoles 
Plat	Kebab	Jambon 	Sauté d'agneau 	Lasagne végété	Saumon
Accompagnement	Frites 	Haricots vert  	lentilles  	Salade   	Riz  
Laitage	Yaourt sucré  	vache qui rit 	Crème chocolat	Emmental 	île flottante 
Fruit		Pomme  Aide UE à destination des écoles		Kiwi  Aide UE à destination des écoles	

Notre Viande est d'origine Française

### Nos fournisseurs:

Légumes : Maraîcher de plougoumelen : Elisabeth et Alain Poulard, Armor fruits, ets Leroux vannes, Gaec de Lignol

Les pommes de terre BIO et yaourt BIO: la ferme du golfe GAEC (Culéac Arradon)

Œufs BIO: La petite poulette

Poisson du jour : Top atlantique Lorient

le pain: Boulangerie Maudet ou au four' n'île

Volaille :Terre et Plume

viande/poisson ou oeufs

Féculets

Crudités

Laitage

Cuidités



Produits bio



Produit local



Fait Maison



Pêche durable

Toutes nos sauces sont



Nos viandes sont d'origine Française

