




























# Menu de la Cantine

Du 22 au 26 Juillet 2024	Lundi	Mardi	Mercredi <small>Menu végétarien</small>	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade piémontaise  	Salade d'endives  	Friand		Concombre  
Plat	Jambon braisé  	Bolognaise  	Méli-mélo 	Pique-nique	Brandade de poisson  
Accompagnement	H verts  	Pâtes 	Ratatouille  	 	Salade  
Laitage	Fromage	Île flottante  	Fromage	Pique-nique	Crème chocolat  
Fruit	Pêche 		Abricots		

Notre Viande est d'origine Française



- Produits bio
- Produit local
- Fait Maison
- Pêche durable

Toutes nos sauces sont

Nos viandes sont 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

Féculents

Crudités

Laitage

Cuidités