































# Menu de la Cantine

Du 29 Juillet au 2 Août 2024	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu végétarien	Vendredi
Entrée	Salade haricots verts   	Tomates   	Salade de choux fleurs  	Melon  	Salade coleslaw  
Plat	Paupiette de Veau	Sauté de porc  	Hoki pané	Lasagne végétales	Poisson du jour  
Accompagnement	Purée	Carottes   	Semoule 	Salade   	Ebly 
Laitage	Brie 	Riz au lait  	St Paulin	Flan caramel  	Croc'lait 
Fruit	Nectarine		Banane		Prune

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