



Semaine du lundi 1er au vendredi 5 juillet 2024



Lundi 1	
	<p>Tomate feta</p> <p>Raviolis R</p> <p>Salade V</p> <p>Abricot V</p>
Mardi 2	
	<p>Melon V</p> <p>Cordon bleu R</p> <p>Purée de carottes V</p> <p>Yaourt V </p>
	<p>Galette saucisse R</p> <p>Salade V</p> <p>Fromage B</p> <p>Fruit de saison V</p>
Jeudi 4	
	<p>Hamburger R</p> <p>Frites J</p> <p>Bieuzy : Pommes rosti J</p> <p>Brownies S</p>
	<p>Sauté de porc R</p> <p>Poêlée de légumes de saison V</p> <p>Glace caramel, palet breton B</p>

* Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne, fabriqués sur place et pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements.*

* Toutes nos viandes sont d'origine française.*

Produits en circuit court :

-  Poisson du jour, origine port de pêche de Lorient
-  Porc filière lin Ty producteur Kervignac
-  Produits laitiers biologiques de la ferme de Kerdestan Inzinzac-Lochrist
-  Légumes bio Grand-Champ et Brandivy
-  Viande de bœuf française
-  Poulet filière bleu blanc cœur

Produits de Pluvigner :

-  Crêpe ou galette
-  Pain

- Bleu : produits laitiers
- Rouge : viande/œuf/poisson
- Jaune : produits frits
- Vert clair : fruits et légumes crus
- Vert foncé : fruits et légumes cuits
- Marron : féculents
- Rose : produits sucrés

