



Semaine du lundi 08 juillet au vendredi 12 juillet 2024



Lundi 08



Melon  
Sauté de veau aux olives  
Pommes sautées  
Yaourt bio   
G : Pain confiture


Mardi 09

Sauté de poulet au curry  
Boulgour  
Fromage  
Fruit de saison  
G : Gâteau au chocolat



Mercredi 10



Mâche + fromage  
Nuggets de blé ketchup  
Pâtes  
Yaourt bio   
G : Pain au chocolat

Jeudi 11

Saucisson sec  
Filet de perche à l'aneth  
Epinards à la crème  
Fruit de saison  
G : Yaourt à boire vanille + palet



Vendredi 12









Betterave rouge  
Sauté de bœuf  
Jardinière de légumes  
Crème dessert  
G : Compote + madeleine

\* 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