



Menus de la semaine

S 37

Du 7 septembre

au 11 septembre

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Liste des 14 principaux allergènes *

1. Céréales contenant du gluten (blé, avoine, seigle...)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Soja
6. Arachides
7. Lait
8. Fruits à coque (amande, noix, macadamia...)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Lupin
13. Mollusques
14. Anhydride sulfureux et sulfites.

Lundi

taboulé à la menthe(1/3/8)

  filet de poulet curry (7)
courgette/quinoa

petit suisse(7) 
fruits de saison

Mardi

 gratinée de légumes d'été (7)

 jambon aux herbes
pommes de terre au four
salade 

fromage(7)
kouign amann(1/3/7)

Jeudi

 terrine de campagne bretonne (1/3/4/9)

 steak haché
purée de carottes 
pâtes(1/3/8)

fromage(7)
fruits de saison

Vendredi

melon

 poisson du jour(4)
blé aux petits légumes (1/3/6/8)

 brique de lait(7)
et sa barre bretonne (1/3/7/8)

Liste des principaux fournisseurs :

Poulets entiers Bio : Les Prébiottés à Lanouée

Légumes Bio : Ferme de la Rougeraie Léa Manguin à Lanouée

Fromage blanc et crème fraîche : La grange Paysanne Cathy Trémoureux à Lanouée

Fruits-Poisson frais et produits secs : Transgourmet

Produits laitiers divers : Alredis à Auray

Viandes fraîches bretonnes : So Breizh à Kervignac