



Menus de la semaine

S 41



Du 5 octobre



au 9 octobre

*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

macedoine de légumes
(3/7/9/10)



steack haché(1/2/3/4/7)
poêlée de légumes
blé(1)

fromage(7)
fruits de saison

Mardi

potage de légumes(7)



poulet roti
frites/salade



fromage(7)
kouin aman(1/2/3/7/8)

Jeudi

surimi(1/2/3/4/7/8/9)



galette(1/3/7/8)
jambon-fromage
salade



(1/3/7/8)crêpe et sa
compote de pomme

Vendredi



salade aux lardons



poisson du jour(4)
boulgour aux
(1)légumes

fromage(7)
fruits de saison

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

