



Menus de la semaine

S 39

Du 21 septembre

au 25 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

tomate fêta(7)



poulet
semoule(1/3/8)
légumes couscous



fromage(7)
fruits de saison



Mardi

piemontaise
(2/3/2/3/4/7/8)



blanquette de veau
carottes et
blé



fromage(7)
iles flottantes(3/7/8)

Jeudi

champignons
vinaigrette(10)



quiche lorraine
(1/3/7/8/9)
salade

fromage blanc(7)
fruits de saison

Vendredi

rosette



poisson du jour(4)
riz sauvage
haricot vert



fromage(7)
glace

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

Vianes fraîches bretonnes : So Breizh à Kervignac