CANTINE DE LANOUÉE

Menus de la semaine

S 46

Du 9 novembre au 13 novembre

*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	Mardi	Jeudi	Vendredi
		Menu Végé	
salade de mache et lardon	carottes rapées aux raisins	potage dubarry(7)	flameukeuche (1/2/3/7/8/9)
jambon grill brunoisee de légumes purée(7)	sauté de veau(7/9) aux legumes pates(1/3/8)	omelette fromage(7/3) mojette tomaté salade	poisson du jour(4) blette à la créme(7/9) riz
fromage(7) fruits de saison	petit suisse(7) compote de pomme bio	fromage blanc(7) fruits de saison	yaourt (7) gateau aux fruits (1/3/7/8)

Liste des principaux fournisseurs :

Poulets entiers Bio: Les Prébiottés à Lanouée
Légumes Bio : Ferme de la Rougeraie Léa Mauguin 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

