CANTINE DE LANOUÉE

Menus de la semaine

S 47

Du 16 novembre au 20 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
pomelos	celeri rave (2/3/7/8/9/10)	coleslaw(3/8/12)	terrine de campagne
emince de dinde aux curry(7) (1)semoule et carottes	sauté de veau(7) haricot plat/pates(1/3)	hachis parmentier(7) salade	potatoes burguer (1/3/6/7/8/9/) salade
yaourt bio(7) fruits de saison	fromage(7) compote	fromage(7) fruits de saison	fromage(7) éclair au chocolat(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