

S 17	Lundi 22 AVRIL	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
		9 Salade de riz au crabe Omelette nature Haricots verts et beurre Crème dessert au chocolat	9 Avocat Jambon à l'ancienne Macaroni Bio semi-complet Camembert Bio de Mayenne Orange à jus	9  Pâté "Ty Producteurs" Filet de poisson à la Nantua Riz Bio à l'étuvé Banane	6 Velouté de tomates Blanquette de veau Semoule Bio semi-complète Emmental Bio Yaourt Bio de la Ferme de Kerdestan
S 18	Lundi 29 avril	Mardi 30 avril	Mercredi 1er mai	Jeudi 2 mai	Vendredi 3 mai
	Radis roses et beurre Pilon de poulet Pommes de terre Bio au beurre persillé Brie Purée de pommes	9 Betteraves Bio en cubes Chipolata rôtie Haricots beurre Emmental Bio Eclair au chocolat		6 Salade de taboulé Sauté de veau Légumes de couscous Coulommiers Bio Orange à jus	 Carottes Bio et maïs Poisson frais au curry Boulgour Bio et petits légumes Yaourt Bio aromatisé de la Ferme de Kerdestan
S 19	Lundi 6 mai	Mardi 7 mai	Mercredi 8 mai	Jeudi 9 mai	Vendredi 10 mai
	Déjeuner allemand Rôti de porc fumé Pommes de terre Bio et chou Fromage blanc aux fruits Biscuit Bio aux épices	Déjeuner italien Tomate à l'huile d'olives et basilic Cappelletti gratiné à la mozzarella Pandoro de Vérone		Déjeuner grec Haricots verts et feta Sauté d'agneau aux olives Semoule Bio semi-complète Yaourt à la grecque sur lit de pêches	Déjeuner espagnol Gaspacho de légumes Merlu à la galicienne Riz à la valencienne Pyrénées Fraises d'Espagne
S 20	Lundi 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
	Salade de pâtes et de légumes Omelette nature Haricots verts et beurre Camembert Bio de Mayenne Orange à jus	3 Tomates à la vinaigrette Poulet  Petits pois à la française Emmental Bio Purée de pommes	Radis roses et beurre Navarin d'agneau Jardinière de légumes Yaourt brassé aux fruits	9  Pâté de Kervignac Filet de poisson à la dieppoise Semoule Bio semi-complète Tomme blanche Fraises	Repas Bio Carottes râpées Sauté de porc Lentilles cuisinées Coulommiers Banane

DEEJS RESTAURATION CUISINE CENTRALE DE KERLETU

FR 56.121.803 CE ville de Lorient

- 1 Origine France: bœuf race à viande blonde d'Aquitaine Label Rouge et BBC
- 2 Circuit court Languidic
- 3 Poulet label rouge d'Ancenis
- 4 Pintade label rouge d'Ancenis
- 6 Origine France
- 7 Poulet Label Rouge et Bleu Blanc Cœur d'Ancenis
- 9 Filière Bleu Blanc Cœur
- 10 Circuit Court

 Origine port de pêche de Keroman - Filet de poisson frais

