



RESTAURATION



Menus du lundi 16 septembre 2024 au vendredi 20 septembre 2024

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements



Semaine 38	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
	Radis et beurre  Sauté de bœuf BIO au curry Céréales à l'indienne Cantal Fruit de saison	Salade et mimolette en dés Omelette et ketchup Pommes de terre sautées en lamelles Fromage blanc BIO et confiture BIO	Concombre BIO Boulettes d'agneau et légumes BIO Semoule BIO Ananas fraîcheur	<div style="border: 1px solid purple; padding: 5px; text-align: center;"> MELODIE DES METS LOCAUX  </div> Tomates vinaigrette au basilic  <i>Morbihan</i> Poulet <i>Languidic</i> Carottes BIO à la bretonne <i>Morbihan</i>  Crème dessert <i>Merlevenez</i> Petit beurre BIO <i>Loudéac</i>  	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; text-align: center;"> LE TOUT BIO </div> Melon Poisson frais sauce aux algues  Duo de panais et pommes de terre à la vapeur Emmental Yaourt à la fraise

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

Filières qualité



Bleu-Blanc-Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Comme beaucoup de villes de France, Lorient fête "la mélodie des mets locaux" en mettant en valeur son terroir Breton !

