











Semaine du lundi 15 au vendredi 19 avril 2024

Lundi 15	
<p>Tortellini au bœuf, sauce fromagère</p> <p>Salade verte</p> <p>Glace chocolat</p>	
Mardi 16	
 <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>Pommes duchesses</p> <p>Comte AOP</p> <p>Compote </p>	
Mercredi 17	
 <p>Sauté de veau</p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Yaourt bio à la vanille </p>	
Jeudi 18	
 <p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Purée aux épinards</p> <p>Fruit de saison</p>	
Vendredi 19	
<p>Concombre, feta</p> <p>Croq'veggie tomate</p> <p>Blé</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	

* Menus élaborés en collaboration avec une diététicienne, fabriqués sur place et pouvant être modifiés en fonction des approvisionnements.*
 * Toutes nos viandes sont d'origine française.*

Produits en circuit court :

-  Poisson du jour, origine port de pêche de Lorient
-  Porc filière Lin Ty producteur Kervignac
-  Produits laitiers biologiques de la ferme de Kerdestan Inzinac-Lochrist
- Légumes bio Grand-Champ et Brandivy
-  Viande de bœuf française
-  Poulet filière bleu blanc cœur

Produits de Pluvigner :

-  Crêpe ou galette
-  Pain

- Bleu : produits laitiers
- Rouge : viande/œuf/poisson
- Jaune : produits frits
- Vert clair : fruits et légumes crus
- Vert foncé : fruits et légumes cuits
- Marron : féculents
- Rose : produits sucrés