

Lundi 2 juillet		Mardi 3 juillet		Mercredi 4 juillet		Jeudi 5 juillet		Vendredi 6 juillet	
S 27	Radis roses et beurre Poisson au beurre blanc Semoule Bio semi-complète Yaourt brassé aux fruits	6	Salade camarguaise au riz Rôti de veau à la marocaine Haricots verts Emmental Bio Pêche plate	Tomate et emmental Croque-Monsieur Salade batavia Pana cotta à la mangue	Concombre sauce bulgare Emincés de poulet tomates Macaroni Bio semi-complet Crème Bio au caramel Et beurre salé de la Ferme de Kerdestan	Jus de pommes Bio Jambon blanc supérieur Ou jambon de poulet Piémontaise Camembert Bio de Mayenne Nectarine			
S 28	Lundi 9 juillet Salade Taboulé Rôti de porc Ratatouille fraîche et pommes de terre bio à la vapeur Yaourt aux fruits mixés	Mardi 10 juillet Concombre et mais Hachis Parmentier de canard Saint Paulin breton bio Pêche	Mercredi 11 juillet Melon 1 Bœuf bio Guardian Macaroni bio semi-complet Emmental bio Eclair au chocolat	Jeudi 12 juillet Salade de riz thon Boulettes d'agneau Beignets de brocoli Camembert bio Abricot	Vendredi 13 juillet Pâté de Kervignac Filet de poisson à l'armoricaine Riz bio basmati Pastèque sans pépin				
S 29	Lundi 16 juillet Pâtes risoni à la niçoise Filet de poisson maître d'hôtel Haricots verts Coulommiers bio Nectarine	Mardi 17 juillet Melon 9 Omelette nature Coquillettes bio semi-complètes Petit suisse Fraises au sucre	Mercredi 18 juillet Salade de tomate Rougail saucisses Riz bio basmati Chouquettes à la crème	Jeudi 19 juillet Batavia et emmental 6 Steak haché Purée mousseline Fromage blanc et coulis de mangue	Vendredi 20 juillet Radis roses et beurre 3 Poulet rôti Jardinière de légumes Brie Pêche				
S 30	Lundi 23 juillet Melon Parmentier de bœuf (bœuf bio) Tomme blanche Chocolat liégeois	Mardi 24 juillet 9 Salade de riz au crabe Jambon froid à l'ancienne Courgettes gratinées Camembert bio Abricot	Mercredi 25 juillet 9 Pâté de Kervignac Filet de poisson sauce Mikado Pommes de terre Bio à la vapeur Yaourt nature Fraises au sucre	Jeudi 26 juillet 10 Tomates bio de Caudan 6 Sauté de veau Marengo Semoule bio demi-complète Gouda Nectarine	Vendredi 27 juillet Concombre à la vinaigrette Paëlla au poulet Pyrénées Crème dessert à la vanille				

DEETS 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
- 2 Circuit court Languidic
- 3 Poulet label rouge de Bretagne
- 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

