



Ecole Sainte Marie Lannouchen

Semaine du 13/09 au 19/09

MEMBRE DE

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Pommes de terre façon piémontaise

Melon

*

Tomates basilic



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu



Omelette fines herbes

Bœuf braisé à la bourguignonne

Brandade de poisson

Petits pois

Haricots verts à la provençale

Riz

DESSERT

Yaourt arômatisé

Fruit frais



Fruit frais



Beignet chocolat



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit local

Le fromage blanc, le yaourt sucré, le yaourt aromatisé : Laïta, Ploudaniel ou la Ferme de Ker Ar Beleg



Repas végétarien





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!