





























AVRIL

MENUS du restaurant scolaire du 25/04/2022 au 29/04/2022


Lundi 25 Avril 2022	Mardi 26 Avril 2022	Jeudi 28 Avril 2022	Vendredi 29 Avril 2022
Nem's aux légumes	Œufs mimosa aux œufs Bio d'Armelle    	Tajine poulet aux abricots & sa garniture   (poulet)	Radis au beurre 
Tagliatelles aux œufs frais 	Gratin de carotte au curry  	Morceaux de fromages	Mélange de 5 céréales gourmandes   
Haché de veau	Steak haché à la viande de bœuf de Kerdroual (Gourlizon)    	Banane Bio  	Poisson de la criée  
Pommes au four   	Salade de fruit de saison 		Yaourt aux fruits

Nos menus sont susceptibles de changer afin d'éviter le gaspillage alimentaire

Notre pain est cuit sur place et issu de farine Label rouge 

 FAIT MAISON

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 PRODUIT 100% LOCAL (-50km)

 PRODUIT EN BRETAGNE

 BLEU BLANC CŒUR

 PLAT VEGETARIEN

 AOP

 LABEL ROUGE

