






























# MAI

## MENUS du restaurant scolaire du 16/05/2022 au 20/05/2022


Lundi 16 Mai 2022	Mardi 17 Mai 2022	Jeudi 19 Mai 2022	Vendredi 20 Mai 2022
Pizza fromage maison 	Concombre Bio à la crème   	Jambon à la russe 	Salade de riz méditerranéenne 
Carottes glacées 	Rosti de pomme de terre	Pâtes persillées   	Haricots verts à la tomate 
Filet de poulet à la crème 	Filet mignon de porc mariné  	Saucisse de bœuf de Kerdroual (Gourlizon)    	Poisson de la criée  
Crème chocolat	Choux à la crème 	Brioche perdues 	Flan pâtissier aux œufs d'Armelle (Plogonnec)    

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 COEUR

 PLAT VEGETARIEN

 AOP

 LABEL ROUGE